

NQ50H5533KS

# Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofal instrukcja instalacji i obsługi

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

## wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

**SAMSUNG**

# spis treści

---

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

4

- 4 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa
- 13 Prawidłowe usuwanie produktu  
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

## **INSTALACJA**

14

- 14 Instrukcje montażu

## **KONSERWACJA**

18

- 18 Czyszczenie piekarnika kompaktowego
- 19 Przechowywanie i naprawa piekarnika  
kompaktowego

## **FUNKCJE PIEKARNIKA KOMPAKTOWEGO**

20

- 20 Panel sterowania
- 21 Kuchenka
- 22 Akcesoria

## **PRZED ROZPOCZĘCIEM**

23

- 23 Ustawianie zegara
- 24 Ustawianie trybu oszczędzania energii
- 24 Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

25

- 25 Rodzaje podgrzewania
- 26 Jak działa kuchenka mikrofalowa
- 27 Używanie trybu mikrofalii
- 37 Korzystanie z trybu piekarnika
- 43 Tryb łączony
- 47 Korzystanie z trybu gotowania warzyw
- 50 Używanie trybu menu automatycznego
- 54 Porady dotyczące gotowania na parze
- 56 Lampa włączona/wyłączona
- 57 Dostosowywanie czasu pracy
- 57 Zabezpieczenie przed dziećmi
- 58 Korzystanie z trybu czyszczenia parą

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I KODY INFORMACYJNE

59

- 59 Przechowywanie i naprawa piekarnika kompaktowego
- 59 Rozwiązywanie problemów
- 62 Kody informacyjne

## DANE TECHNICZNE

63

- 63 Parametry techniczne

# instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## **WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, 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:** Płyiny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z 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 kuchenkach mikrofalowych.

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

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona 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 kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w piekarniku kompaktowym z funkcją mikrofalną 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 piekarnikach kompaktowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

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

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej 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 kuchence 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 kuchenki i przycisków sterowania.

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

Gdy z kuchenki 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 kuchenki.

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.

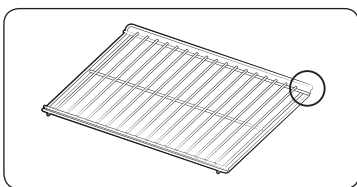
Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

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 wyłączony, 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 kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. 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.



## 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, mieszają 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 kuchenki należy zachować od niej 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. Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)

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.

## 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, uchwyty, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana podstawka.

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 Twojej kuchenki mikrofalowej 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](http://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](https://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.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie może zostać poddane recyklingowi.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa nie zawierająca 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 NIE jest przeznaczony do zastosowań w gastronomii. Jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych. Urządzenie jest gorące podczas i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania. W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

## Podłączenie do prądu

Gniazdo elektryczne, do którego podłączane jest urządzenie, powinno 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.

## Instalowanie w szafce

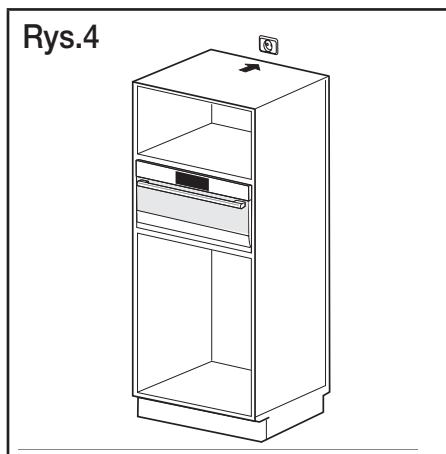
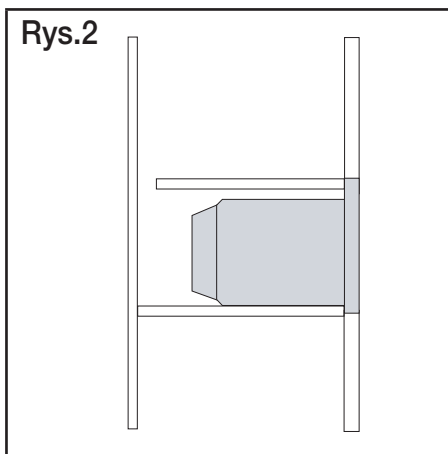
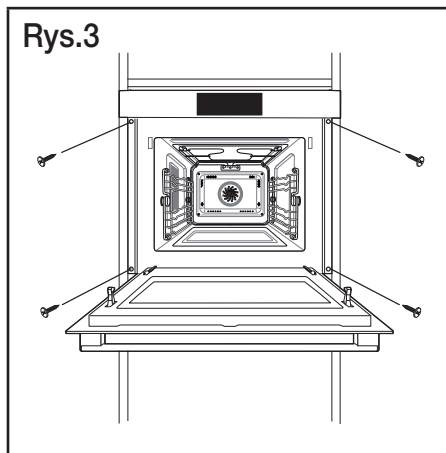
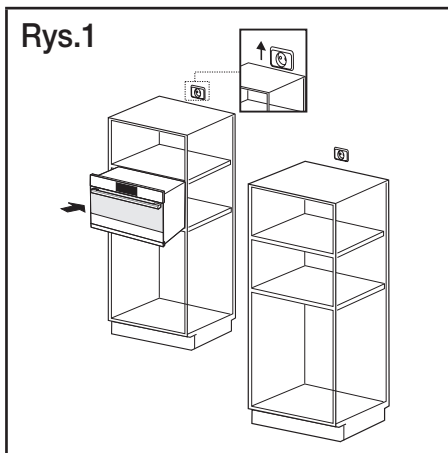
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C.) Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

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

Rys.2 Wsunąć całkowicie piekarnik w otwór szafki.

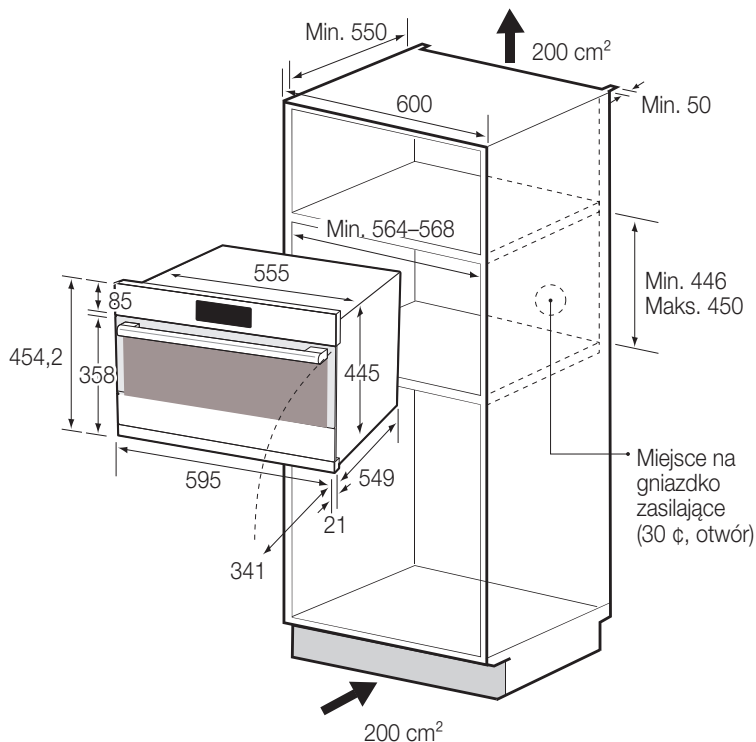
Rys.3 Przytwierdzić piekarnik za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).

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



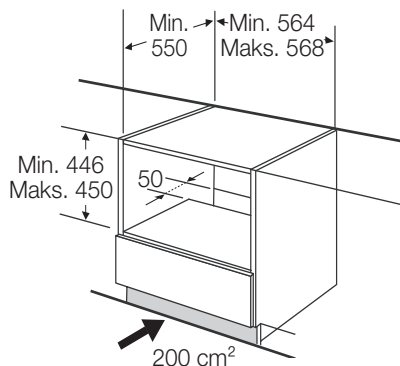
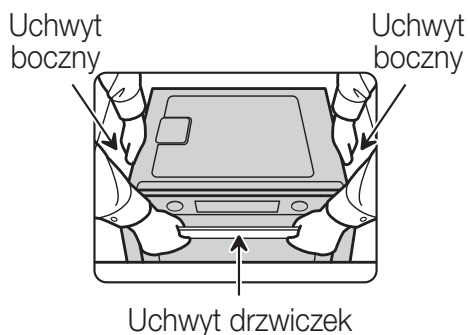


## Wymiary przy montażu w zabudowie



## Wymiary przy montażu pod blatem

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



# konserwacja

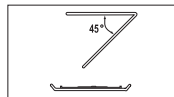
## CZYSZCZENIE PIEKARNIKA KOMPAKTOWEGO

Wymienione poniżej części piekarnika należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,
  - drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,
  - Taca obrotowa i pierścienie obrotowe (Tylko model z tacą obrotową)
- Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, by można było poprawnie zamykać drzwiczki.
- Nadmierne zabrudzenie piekarnika może spowodować uszkodzenia jego powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
  2. Zachłapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
  3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
  4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).
- NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych.
- NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ściernie i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:
- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
  - uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

- ☑ **Wnętrze** piekarnika należy po każdym użyciu wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż piekarnik ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go.  
(Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).



## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA PIEKARNIKA KOMPAKTOWEGO

Podczas przechowywania piekarnika lub oddawania go do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad. Piekarnika nie wolno używać, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie uległy uszkodzeniu; w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

- ☑ **NIGDY** nie należy zdejmować obudowy piekarnika. Jeśli piekarnik jest uszkodzony i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jego działania:

- odłącz kuchenkę od sieci,
- skontaktuj się z najbliższym serwisem.

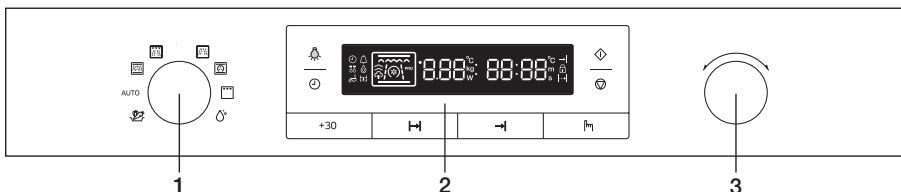
- ☑ Jeśli nie zamierzasz korzystać z piekarnika przez pewien czas, umieść go w miejscu suchym i niezakurzonym.

**Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

- ☑ Ten piekarnik kompaktowy nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych.
- ☑ Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung, aby zlecić wymianę żarówki.

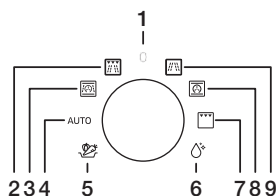
# funkcje piekarnika kompaktowego

## PANEL STEROWANIA



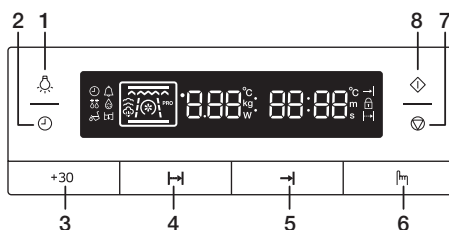
1. POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW
2. WYŚWIETLACZ
3. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE

## Przełącznik trybów



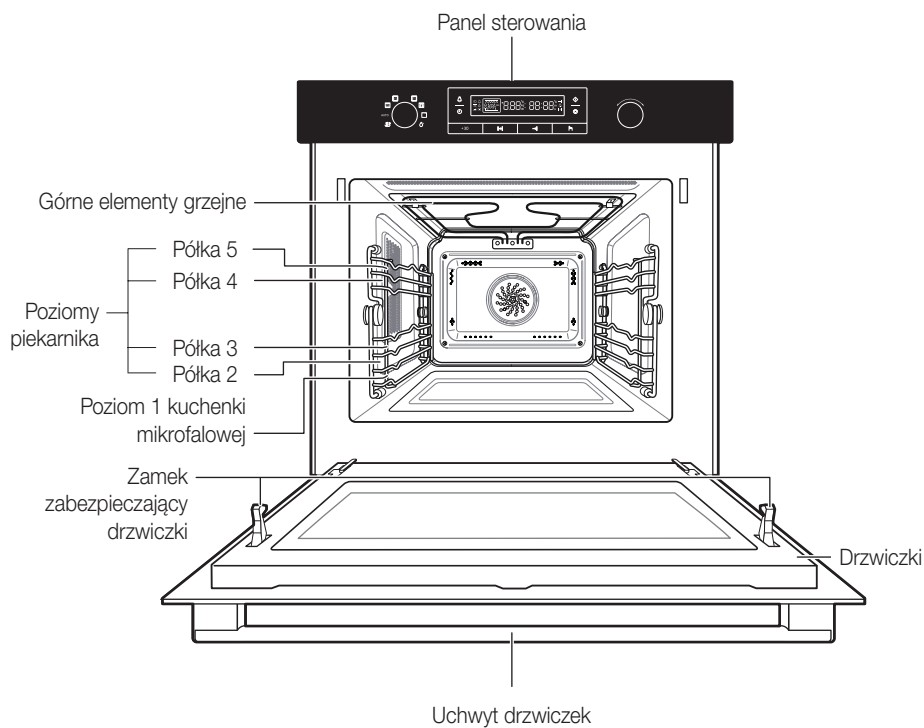
1. Wyl.
2. TRYB MIKROFALE + GRILL
3. TRYB MIKROFALE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE
4. TRYB MENU AUTOMATYCZNEGO
5. TRYB WARZYW
6. TRYB CZYSZCZENIA PAROWEGO
7. TRYB GRILLA
8. TRYB GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO
9. TRYB MIKROFAL

## Wyświetlacz



1. LAMPA (WŁ./WYŁ.)
2. ZEGAR
3. +30 S
4. CZAS GOTOWANIA
5. CZAS ZAKOŃCZENIA
6. WYBÓR
7. ZATRZYMANIE/ANULOWANIE
8. START

# KUCHENKA

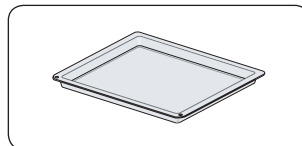


- Półki są numerowane od dołu do góry.
- Półki 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
- Poziom 1 jest używany głównie w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej z płytą ceramiczną.
- W celu określenia właściwej półki do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania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

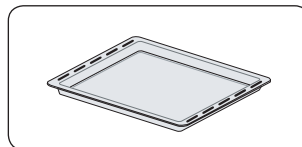
## AKCESORIA

Piekarnik kompaktowy wyposażony jest w następujące akcesoria:

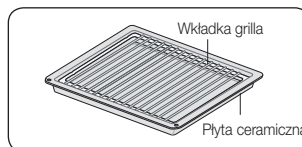
1. Płyta ceramiczna.  
(przydatna do pracy w trybie mikrofal)



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

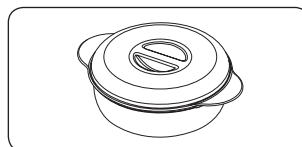


3. Wkładka grillowania na płytę ceramiczną.  
(Przydatna w w trybie przyspieszonej pracy i trybie grillowania).



4. **Naczynie do gotowania na parze**, patrz str. 54 do 56.

**Przeznaczenie:** podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze.



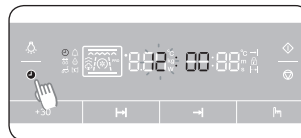
W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

# przed rozpoczęciem

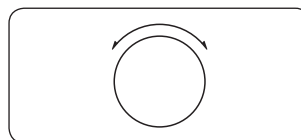
Kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia, wyświetlacz zacznie świecić. Po trzech sekundach symbol zegara i czas „12:00” będą migać na wyświetlaczu.

## USTAWIANIE ZEGARA

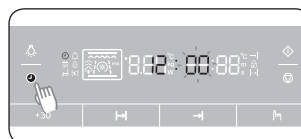
1. Naciśnij przycisk **ZEGAR**. Czas „12:00” miga.



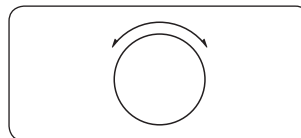
2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić godzinę.



3. Naciśnij przycisk **ZEGAR**. Wartość „00” (min.) miga.




4. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić minutę.



5. Naciśnij przycisk **ZEGAR**.



-  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

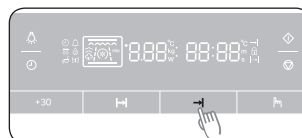
Tryb oszczędzania energii zmniejsza zużycie prądu, gdy piekarnik nie jest używana.

### Tryb gotowości

Domyślnie piekarnik przechodzi w tryb gotowości po 2 minutach bezczynności.

### Tryb oszczędzania energii

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA** przez 3 sekundy. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest wyłączony i nie można korzystać z piekarnika.

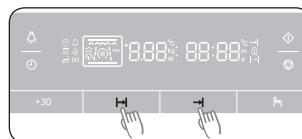


2. Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij dowolny przycisk.

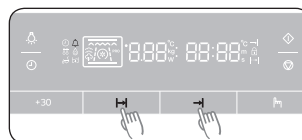
## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **CZAS GOTOWANIA** i **CZAS ZAKOŃCZENIA**.

Sygnał dźwiękowy oznaczający wyłączenie funkcji nie będzie nadawany.



2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **CZAS GOTOWANIA** i **CZAS ZAKOŃCZENIA**.





# korzystanie z piekarnika

## RODZAJE PODGRZEWANIA

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

### Tryb mikrofal



Do gotowania i rozmrażania potraw służy energia mikrofalowa. Pozwala ona na szybkie gotowanie bez zmiany koloru lub kształtu jedzenia. Poziom mocy i czas pracy należy ustawić ręcznie odpowiednio do przygotowywanej potrawy.

### Tryb piekarnika



#### Konwekcja

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 gotowania kombinowanego



#### Mikrofale + 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).



#### Mikrofale + 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.

### Funkcje automatyczne



#### Tryb menu automatycznego

Możliwe jest wybranie jednego z 15 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. 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”).

## JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

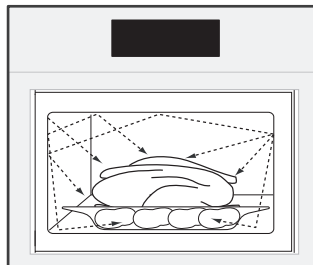
Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

**Kuchenki mikrofalowej można używać do:**

- Tryb mikrofal
- Funkcje gotowania kombinowanego

### Zasada gotowania

1. Dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji obrotowej mikrofałe generowane przez kuchenkę mikrofalową 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 rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
  - Ilości i gęstości,
  - Zawartości wody,
  - Temperatura początkowa (zamrożone czy niezamrożone)



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

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.

## UŻYWANIE TRYBU MIKROFALI

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.

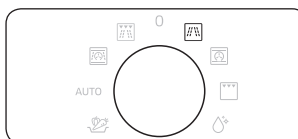


W trybie mikrofalni należy używać płyty ceramicznej na pierwszej półce.

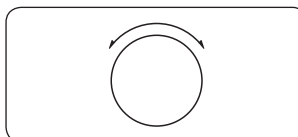
### Ustawianie trybu mikrofal

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB MIKROFAL**.

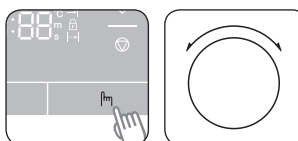
Czas i poziom mocy (domyślnie: 800 W) pojawią się na wyświetlaczu.



2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas przygotowywania wynosi 90 minut.



3. Aby zmienić poziom mocy, naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** do żądanego poziomu.



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



## Przewodnik po poziomach mocy kuchenki mikrofalowej

POZIOM MOCY	WARTOŚĆ PROCENTOWA (%)	MOC WYJŚCIOWA (W)	KOMENTARZ:
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.

## Przewodnik po przyborach kuchennych dla kuchenek mikrofalowych

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. Na płycie ceramicznej należy umieścić szklankę wody lub jedzenie.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ x	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kubki i pojemniki z polistyrenu</li> </ul>	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papierowe torby lub gazety</li> </ul>	x	Mogą ulec zapłonowi.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne</li> </ul>	x	Mogą powodować iskrzenie.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
<b>Wyroby szklane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naczynia żaroodporne</li> <li>• Delikatne wyroby szklane</li> <li>• Słoiki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>	<p>Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.</p> <p>Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.</p> <p>Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.</p>
<b>Wyroby metalowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dania</li> <li>• Zamknięcia toreb do zamrażania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘</li> <li>✘</li> </ul>	<p>Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.</p>
<b>Wyroby papierowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny</li> <li>• Papier makulaturowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✘</li> </ul>	<p>Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.</p> <p>Mogą powodować iskrzenie.</p>
<b>Wyroby plastikowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojemniki</li> <li>• Folia kuchenna</li> <li>• Torby do zamrażania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓ ✘</li> </ul>	<p>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.</p> <p>Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.</p> <p>Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.</p>
<b>Papier woskowany lub tłuszczoodporny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	<p>Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.</p>



Iskrzenie to termin oznaczający pojawianie się w kuchence iskier.

- ✓ : Zalecane
- ✓ ✘ : Używać ostrożnie
- ✘ : Niebezpieczne

## Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

### Ogólne wskazówki

#### Jedzenie, które można przygotowywać w kuchence mikrofalowej

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence 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 pokrywy 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.)	Instrukcje
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 łyżkę stołową) 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 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300	600	7½-8½	2-3	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.



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

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 500	4-5 5-6	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka.
Bruksełki	250	5-6	3	Dodaj 60–75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250	5-6	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 500	5-6 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łydkami do środka.
Cukinie	250	3-4	3	Potnij 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	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 250	1-2 2-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250	4-5	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250	4-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 500	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250	5-6	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

## 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 gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub ziola albo masło. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski. 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
<b>Biały ryż</b> (parboiled)	250 375	800	17-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody
<b>Brazowy ryż</b> (parboiled)	250 375	800	20-22 22-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody
<b>Ryż mieszany</b> (ryż + dziki ryż)	250	800	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
<b>Mieszanka zbóż</b> (Ryż i zboża)	250	800	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
<b>Makaron</b>	250	800	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.



## Odgrzewanie:

Kuchenka mikrofalowa umożliwia 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 podgrzewania 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 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

### Mleko dla dzieci

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, 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.

### Ogrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30-40 s.	2-3	Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Odstaw na 2-3 minut. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20-30 s.	2-3	Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Odstaw na 2-3 minut. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s. do 1 min.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

## Ogrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	800 W	1½-2 2-3	1-2	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	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 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

## Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one 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 płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. 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 około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

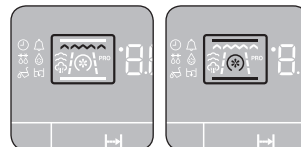
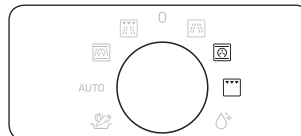
Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).  
Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, połóż płytę ceramiczną na półce 1.

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
<b>MIEŚO</b>				
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		
<b>DRÓB</b>				
Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórka 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		
<b>RYBY</b>				
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		
<b>OWOCE</b>				
Jagody	300	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
<b>PIECZYWO</b>				
Bułki (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		

## KORZYSTANIE Z TRYBU PIEKARNIKA

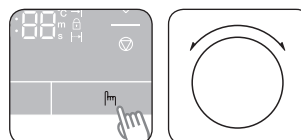
### Aby ustawić tryb piekarnika

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB GRILLA** lub **TRYB GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO**.  
Zostaną wyświetlone tryb piekarnika oraz zalecana temperatura.

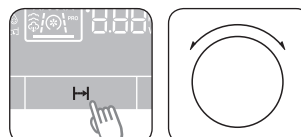


	Grill	
	Konwekcja	

2. Naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądaną temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania: 10 godzin



4. Naciśnij przycisk **START**.

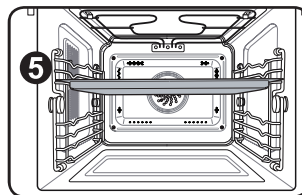


## Grill

Żywność jest podgrzewana przez górną grzałkę.

Podczas grillowania należy umieścić wkładkę grilla z płytą ceramiczną na półce **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 rozgrzej go wstępnie przez 5 minut.

Produkt żywnościowy	Poziom	1 bok (godz.)	2 bok (godz.)	Akcesoria
Skawki kebaba	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Steki wieprzowe	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Kielbaski	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Kawałki kurczaka	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Steki z łososia	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Krojone warzywa	5	0:15 - 0:20	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Tosty	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Tosty z serem	5	0:03 - 0:05	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna



Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika.

W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca piekarnika zostanie zatrzymana.

Aby ponownie uruchomić piekarnik, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.

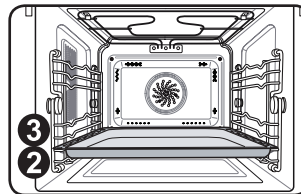


## Ustawienie gotowania konwekcyjnego

Żywność jest podgrzewana gorącym powietrzem z wentylatora i elementu grzejnego, znajdujących się z tyłu piekarnika. Ustawienie to zapewni 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 (g.)	Akcesoria
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	2	160-170	1:00 - 1:10	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	2	150-160	0:50 - 1:00	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Biszkopt	2	150-160	0:25 - 0:35	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Podstawa do ciasta owocowego	2	150-170	0:25 - 0:35	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	3	150-170	0:30 - 0:40	Blacha do pieczenia
Rogale	2	170-180	0:10 - 0:15	Blacha do pieczenia
Bułki	2	180-190	0:10 - 0:15	Blacha do pieczenia
Ciastka	3	160-180	0:10 - 0:20	Blacha do pieczenia
Frytki z piekarnika	3	200-220	0:15 - 0:20	Blacha do pieczenia



Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika.

W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca piekarnika zostanie zatrzymana.

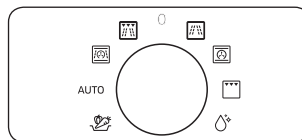
Aby ponownie uruchomić piekarnik, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.



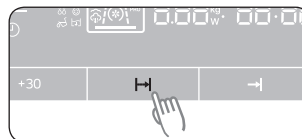
## Ustawianie czasu przygotowywania

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

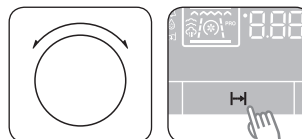
1. Wybierz żądany tryb i funkcję.  
Ustaw temperaturę według preferencji.



2. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.




3. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.



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



-  Aby zresetować zaprogramowany czas przygotowywania, powtórz opisane powyżej kroki od 2 do 4.

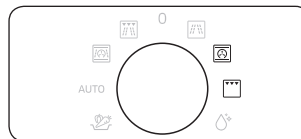
Aby anulować zaprogramowany czas gotowania, naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA** i ustaw czas na zero.



## Ustawianie czasu zakończenia

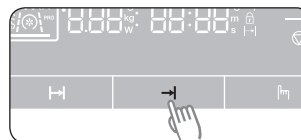
Można ustawić konkretną godzinę, o której piekarnik ma zakończyć gotowanie. Tryb czasu zakończenia jest dostępny tylko w **TRYBIE GRILLA** i **TRYBIE GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO**.

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



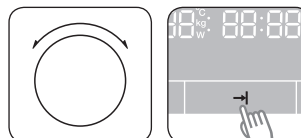
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**.  
Aktualna godzina miga na wyświetlaczu.

**Przykład:** Jest godzina 13:00.  
Czas „13:00” miga na wyświetlaczu.



- Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania, a następnie naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**.

**Przykład:** Żądany czas to 14:00.



- Naciśnij przycisk **START**.  
Zostanie wyświetlony czas gotowania „1:00”.  
Piekarnik zostanie uruchomiony.  
Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, czas „0:00” będzie migał na wyświetlaczu, a piekarnik wyłączy się.



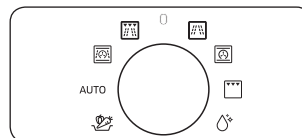
- 1) W razie potrzeby można dostosować czas zakończenia. Naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**, zmień czas za pomocą **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**.
  - 2) Aby anulować czas zakończenia, naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**, ustaw czas na „0:00”, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**.

## Ustawianie opóźnionego startu

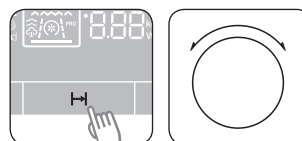
Funkcja opóźnionego startu umożliwia opóźnienie rozpoczęcia pracy przez piekarnik.

**Przykład:** Bieżąca godzina: 12:00  
Czas przygotowywania: 2 godziny  
Czas zakończenia: Chcesz zakończyć gotowanie o godzinie 18:00

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



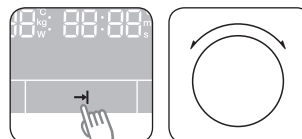
2. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania. (W tym przypadku 2 godziny).



3. Naciśnij przycisk **CZAS ZAKOŃCZENIA**.

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

4. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić 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.



- 1) Czas gotowania i czas rozpoczęcia można zmienić przed uprzednio ustaloną godziną.
- 2) 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.

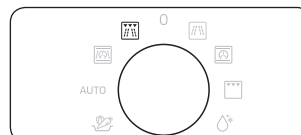
## TRYB ŁĄCZONY

### Mikrofałe + Grill

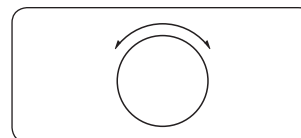
Ten tryb wykorzystuje ciepło promieniujące z grilla i umożliwia gotowanie z szybkością mikrofal. Czas przygotowywania skróci się, a potrawa będzie ładnie zarumieniona. Rodzaje potraw do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje gotowego jedzenia, które wymaga podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także jedzenie, które wymaga krótkiego czasu przygotowywania 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.

### Mikrofałe + Grill

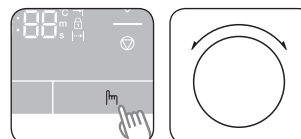
1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB MIKROFAŁE + GRILL**. Zostaną wyświetlone: tryb piekarnika, czas i poziom mocy.



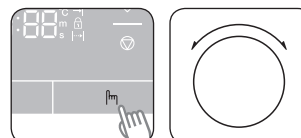
2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.



3. Naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądaną temperaturę.



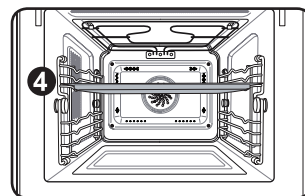
5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal z grillem płyta ceramiczna 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 temperatury i czasy gotowania.

Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Produkt żywnościowy	Poziom	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	1 bok (min.)	2 bok (min.)	Akcesoria
Pieczone ziemniaki	4	600	180-200	10-15	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Pomidory z grilla	4	300	160-180	05-10	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Zapiekanka warzywna	4	450	180-200	10-20	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Pieczona ryba	4	300	180-200	04-08	04-06	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Kawałki kurczaka	4	300	180-200	10-15	10-15	Wkładka grilla + płyta ceramiczna



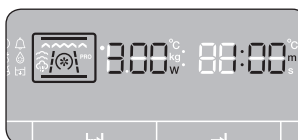
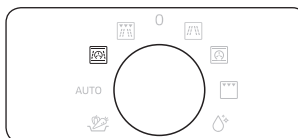
## Mikrofałe + Konwekcja

Tryb ten umożliwia połączenie gorącego powietrza i mikrofał, 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.

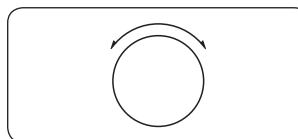
## Mikrofałe + Konwekcja

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB MIKROFAŁE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE**.

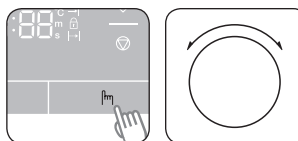
Zostaną wyświetlone: tryb piekarnika, czas i poziom mocy.



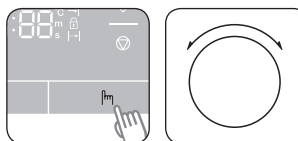
2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.



3. Naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **WYBÓR** i obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądaną temperaturę.



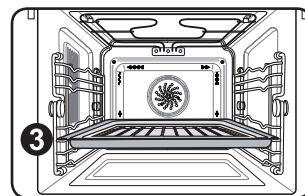
5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal i konwekcji płyta ceramiczna 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 bok (min.)	2 bok (min.)	Akcesoria
Cały kurczak (1,2 kg)	3	450	180-200	25-30	15-25	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina (średnia)	3	300	180-200	15-20	15-20	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Mrożona lasagne/ danie z makaronu	3	450	180-200	20-25	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Zapiekanka ziemniaczana	3	450	180-200	10-15	-	Wkładka grilla + płyta ceramiczna
Świeże ciasto owocowe	3	100	160-180	40-50	-	Płyta ceramiczna

## KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA WARZYW

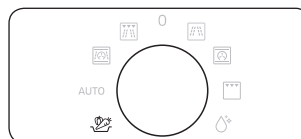
Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g jedzenia, chyba że zalecana jest inna ilość wody (patrz tabela). Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego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

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

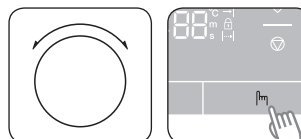
### Ustawianie trybu gotowania warzyw

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB WARZYW**.

Zostanie wyświetlony tryb warzyw.

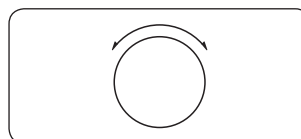


2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądany tryb warzyw, a następnie naciśnij przycisk **WYBÓR**.



3. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić wagę.

Jeśli nie ustawisz wagi, po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



4. Naciśnij przycisk **START**.



## 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.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom	Zalecenia
U:01	Różyczki brokułów	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1	Oplucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2-0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3-0,4 kg dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. 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	Oplucz i oczyść świeży kalafior i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2-0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3-0,4 kg dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. 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	Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2-0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,4-0,5 kg dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.
U:04	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1	Oplucz 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	Oplucz 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.
U:06	Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1	Potnij 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.



Nr	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom	Zalecenia
U:07	Plastry bakłażana	0,1-0,2 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1	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.
U:08	Plastry cebuli	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1	Potnij 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.
U:09	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. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody, a w przypadku porcji 0,4–0,5 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.
U:10	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 ziola albo masło. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.



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

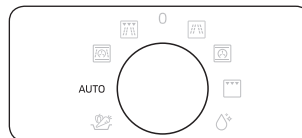
## UŻYWANIE TRYBU MENU AUTOMATYCZNEGO

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 pracy i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać jedno z 15 ustawień, ustawić wagę i rozpocząć gotowanie.

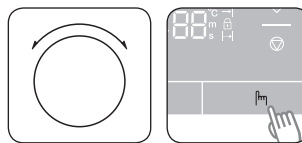
### Ustawianie trybu menu automatycznego

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB MENU AUTOMATYCZNEGO**.

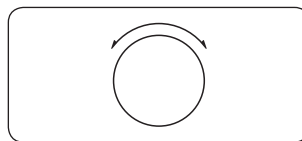
Zostanie wyświetlony tryb menu automatycznego.



2. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić żądane menu automatyczne, a następnie naciśnij przycisk **WYBÓR**.



3. Obróć **POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aby ustawić wagę. Jeśli nie ustawisz wagi, w po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



4. Naciśnij przycisk **START**.



- 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.

## 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.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom	Zalecenia
A:01	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.
A:02	Mrożona pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	Umieść mrożoną pizzę w kuchence.
A:03	Mrożona lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Wkładka grilla + 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.
A:04	Cały kurczak	1,1-1,15 1,2-1,25	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	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.
A:05	Kawałki kurczaka	0,6-0,7 0,9-1,0	Wkładka grilla + 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 minut.
A:06	Pieczona jagnięcina	0,8-0,9 1,1-1,2	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3	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 0,45-0,5	Blacha do pieczenia	3	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.
A:08	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 minut.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom	Zalecenia
A:09	Szarlotka	1,2-1,4	Błacha do pieczenia	2	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależy od ilości jabłek itd.
A:10	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Błacha 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.

## 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.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Półka	Zalecenia
d:01	Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1	Osołń 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	Osołń 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.
d:03	Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1	Osołń 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	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. (Kuchenka 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 rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową.
d:05	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.



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

## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

---

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w piekarniku kompaktowym Samsung.

Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.

Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:



Misa



Wewnętrzna taca



Pokrywa

Wszystkie elementy wytrzymują temperatury od -20 °C do 140 °C.

Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywy można używać razem lub osobno.

### WARUNKI EKSPLOATACJI:

---



Nie używać do:

- gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu;
- przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.



Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

### KONSERWACJA:

---



Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.



W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.



Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

### ROZMRAŻANIE:

---

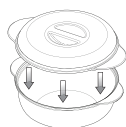
Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.

## GOTOWANIE:

Potrawa	Wielkość porcji	MOC (W)	Czas gotowania (min.)	Obsługa
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800 W	5-6	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Świeże warzywa	300 g	800 W	4-5	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> 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 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Mrożone warzywa	300 g	600 W	8-9	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minut.			
Ryż	250 g	800 W	15-18	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 minut.			
Ziemniaki w mundurkach	500 g	800 W	7-8	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodaj 3 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minut.			
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5½-6½	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji	MOC (W)	Czas gotowania (min.)	Obsługa
Zupa (schłodzona)	400 g	800 W	3-4	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			
Zupa mrożona	400 g	800 W	8-10	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Mrożoną zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minut.			
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	1½-2½	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1–2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minut.			
Kompot owocowy	250 g	800 W	3-4	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) 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. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minut.			

## Obsługa naczynia do gotowania na parze



Misa z pokrywką



Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

+



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:



Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.



Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.

## LAMPA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

Naciśnij przycisk **LAMPA (WŁ./WYŁ.)**, aby ją włączyć lub wyłączyć. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

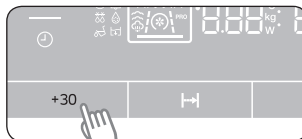




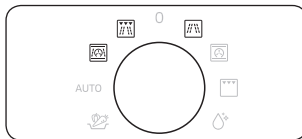
## DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Czas gotowania można ustawić za pomocą przycisku **+30**.

- W dowolnej chwili można sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki.
- Wydłużyć pozostały czas przygotowywania.

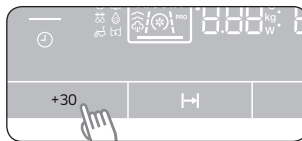


Funkcja może zostać użyta w **TRYBIE MIKROFAL**, **TRYBIE MIKROFALE + GRILL** i **TRYBIE MIKROFALE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE**.



Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **+30**; każde naciśnięcie wydłuża czas o kolejne 30 sekund.

- **Przykład:** Aby dodać 3 minuty, naciśnij przycisk **+30** 6 razy.

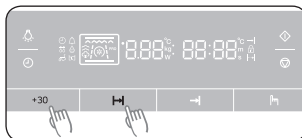


## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

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

### Blokowanie piekarnika

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk **+30** i przycisk **CZAS GOTOWANIA**.



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



### Odblokowywanie piekarnika

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk **+30** i przycisk **CZAS GOTOWANIA**.



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

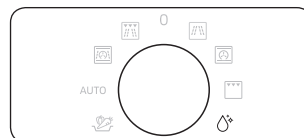


## KORZYSTANIE Z TRYBU CZYSZCZENIA PARĄ

Czyszczenie parowe umożliwia dezynfekcję piekarnika w ciągu tylko 15 minut.

1. Obróć **POKRĘTŁO WYBORU TRYBÓW** do pozycji **TRYB CZYSZCZENIA PAROWEGO**.

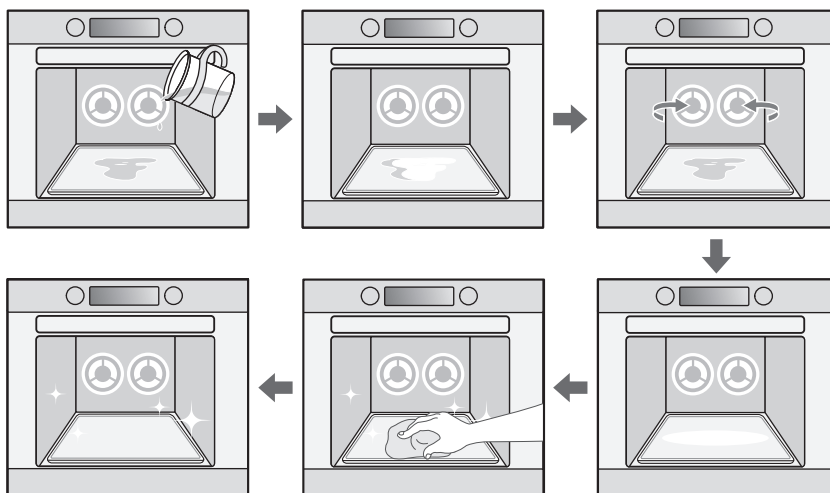
Zostanie wyświetlony czas (15:00).



2. Naciśnij przycisk **START**.

Piekarnik zostanie uruchomiony automatycznie.

- Po 15 minutach piekarnik samodzielnie zakończy pracę. Przetrzyj go suchą szmatką.



- 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.

# rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA PIEKARNIKA KOMPAKTOWEGO

Naprawy mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Jeżeli kuchenka wymaga naprawy, należy ją odłączyć od sieci i skontaktować się z najbliższym centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Przed zatelefonowaniem, należy przygotować następujące informacje:

- Numer modelu i numer seryjny (Znajduje się na wewnętrznej stronie drzwiczek kuchenki)
- Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji
- Dokładny opis problemu

Jeśli piekarnik wymaga tymczasowego przechowywania, należy wybrać suche miejsce, ponieważ kurz i wilgoć mogą spowodować uszkodzenia.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia problemów z piekarnikiem, należy skorzystać z zaproponowanych niżej rozwiązań. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

### Piekarnik ani wyświetlacz nie działają.

- Upewnij się, że urządzenie zostało odpowiednio podłączone do gniazdka z uziemieniem.
- Jeśli gniazdko sieciowe jest obsługiwane za pomocą włącznika, upewnij się, że jest on włączony.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odczekaj dziesięć sekund i ponownie włóż ją do gniazdka.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.
- Podłącz piekarnik do innego gniazdka.
- Podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli urządzenie nie działa, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy gniazdka sieciowego.

### Wyświetlacz działa, ale urządzenie nie włącza się.

- Sprawdź, czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdź, czy w uszczelce drzwiczek nie utknęło opakowanie ani nic innego.
- Sprawdź, czy drzwiczki nie są uszkodzone.
- Naciśnij dwukrotnie przycisk Anuluj i wprowadź wszystkie instrukcje dotyczące gotowania.

### Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku START.

- Sprawdź, czy drzwiczki są całkowicie zamknięte.

## Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania.  
Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w piekarniku cytrynę lub sok z cytryny.

## Urządzenie wyłącza się przed upływem ustawionego czasu.

- Przyczyną może być przerwa w zasilaniu. Jeżeli wystąpi przerwa w zasilaniu, na wyświetlaczu pojawi się czas: 88:88.
- Zresetuj zegar i instrukcje dotyczące gotowania.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.
- Upewnij się, że piekarnik został ustawiony prawidłowo i zgodnie z podręcznikiem instalacji.

## Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Upewnij się, że ustawiony czas gotowania został dostosowany do rodzaju jedzenia.
- Upewnij się, że ustawiono prawidłowy poziom mocy.

## Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Sprawdź, czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Upewnij się, że prawidłowo ustawiono wyłącznik i/lub naciśnięto przycisk Start.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.

## Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Wyjmij metalowe sztućce, przybory kuchenne i inne elementy.
- W przypadku używania folii, należy używać wyłącznie cienkich pasków i pozostawić odstęp co najmniej 2,5 cm między folią a wewnętrznymi ściankami piekarnika.

## Urządzenie działa zbyt głośno.

- Podczas pracy z piekarnika dobiegają odgłosy. Jest to normalne zjawisko.  
Jeżeli bez przerwy słychać nienaturalny dźwięk, skontaktuj się z biurem obsługi firmy Samsung.

## Działanie piekarnika zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy piekarnika mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, piekarnik należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor piekarnika, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

## Żarówka nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie.  
Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

### Wentylator pracuje po wyłączeniu piekarnika.

- Zjawisko to jest normalne. Wentylator może pracować po wyłączeniu piekarnika w celu jego ochłodzenia.

### Skrapianie się wilgoci wewnątrz piekarnika.

- Zjawisko to jest normalne. Wystarczy wytrzeć wilgoć po zakończeniu gotowania.

### Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy

- Zjawisko to jest normalne.

### Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy

- Zjawisko to jest normalne.

### Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

- Zjawisko to jest normalne.

## KODY INFORMACYJNE

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

# dane 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 NQ50H5533KS firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

## PARAMETRY TECHNICZNE

<b>Model</b>	NQ50H5533KS	
<b>Źródło zasilania</b>	230 V ~ 50 Hz	
<b>Zużycie energii</b>	Moc maksymalna	3000 W
	Tryb mikrofal	1650 W
	Tryb grilla	2500 W
	Tryb gotowania konwekcyjnego	2500 W
<b>Moc wyjściowa</b>	100 / 800 W (IEC-705)	
<b>Częstotliwość robocza</b>	2450 MHz	
<b>Magnetron</b>	OM75P (21)	
<b>Sposób chłodzenia</b>	Wentylator elektryczny	
<b>Wymiary</b>	Rozmiar zestawu	S 595 x W 454,2 x G 570 mm
	Rozmiar zabudowy	S 555 x W 445 x G 548,8 mm
<b>Objętość</b>	50 litry	
<b>Waga</b>	Netto	38,3 kg
	W opakowaniu transportowym	45,5 kg
<b>Poziom hałas</b>	44,0 dBA	

## ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
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)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
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.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>



DE68-04306C-02