

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

NQ50A6539**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Instalacja	10
Elementy	10
Instrukcje montażu	11
Konserwacja	15
Czyszczenie	15
Wymiana (naprawa)	15
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	15
Przed rozpoczęciem	16
Panel sterowania	16
Zegar	16
Prowadnice boczne	17
Informacje o energii mikrofalowej	17
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	18
Obsługa	19
Omówienie funkcji	19
Tryb ręczny	20
Tryb automatyczny	24
Zasady automatycznego gotowania	25
Funkcja specjalna	28
Więcej funkcji	30
Ustawienia systemu	31
Inteligentne sterowanie	32

Inteligentne pieczenie	32
Gotowanie ręczne	32
Szybko i łatwo	40
Rozwiązywanie problemów	41
Punkty kontrolne	41
Kody informacyjne	45
Parametry techniczne	46
Dodatek	47
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	47

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalii 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.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 z funkcją mikrofal, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

Jeżeli w urządzeniu zainstalowany jest przewód zasilający bez wtyczki, narzędzie do rozłączania należy zamontować w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

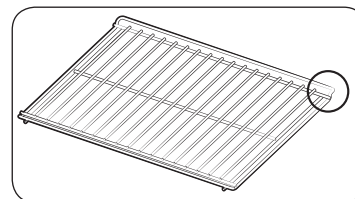
Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

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



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

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

Nie wolno rozpylać na powierzchni piekarnika substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy. Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

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

Tryb kuchenki mikrofalowej - ostrzeżenia

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

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

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

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

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



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności dotyczące trybu kuchenki mikrofalowej

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

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się piekarnika i jej automatyczne wyłączenie. Piekarnik zostanie wyłączony do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

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

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 piekarnika a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu piekarnika należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać piekarnika, gdy jest on uszkodzona. Należy korzystać z piekarnika wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki piekarnika. Drzwi nie mogą być zgięte; zawiasy drzwi nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.



Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni piekarnika i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze 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.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź:

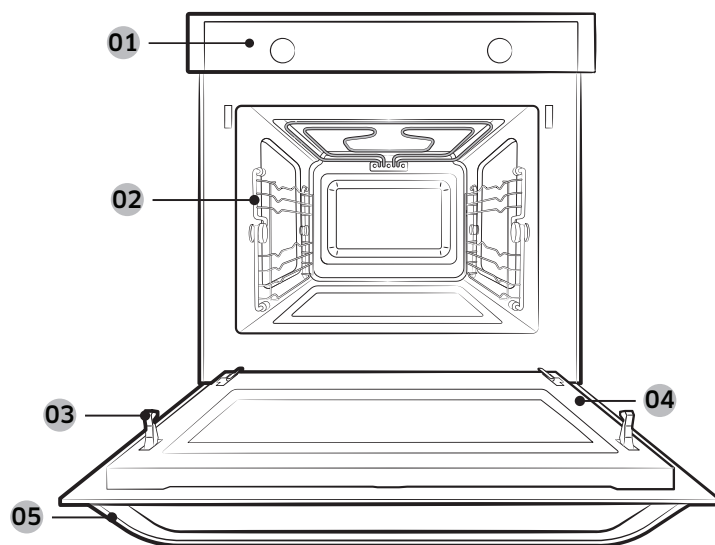
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

Elementy

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

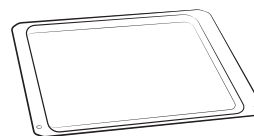
Przegląd informacji o kuchenke



- | | | |
|---------------------|----------------------|------------------------------------|
| 01 Panel sterowania | 02 Prowadnice boczne | 03 Zamek zabezpieczający drzwiczki |
| 04 Drzwiczki | 05 Uchwyt drzwiczek | |

Akcesoria

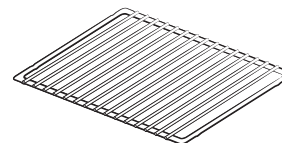
Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



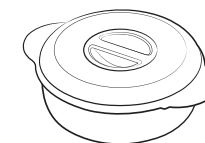
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej).



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



Wkładana taca druciana
(Przydatna do pracy w trybie przyspieszonej pracy i grillowania).



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

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronach 32-40.

Naczynie do gotowania na parze

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

- Części naczynia są odporne na temperatury od -10 °C do 130 °C.
- Aby rozmrozić potrawę, umieść ją w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go przykrywką. Woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.
- Patrz **Zasady gotowania na parze** na stronach 39-40.

PRZESTROGA

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

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 x 456 x 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	560 x 446 x 549 mm

Urządzenie spełnia wymagania określone w przepisach UE.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

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

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

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

Bezpieczeństwo

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

Instalacja

Podłączenie do prądu

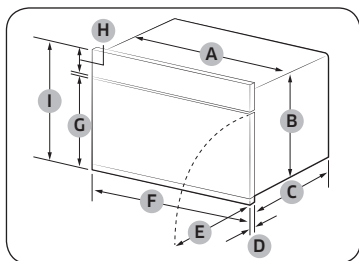
Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.

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

Instalowanie w szafce

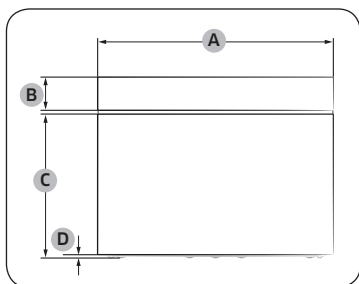
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do instalacji



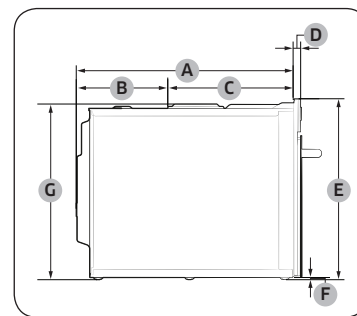
Kuchenka (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



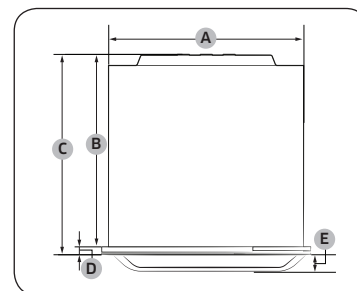
Kuchenka (mm)

A	595
B	85
C	367
D	6



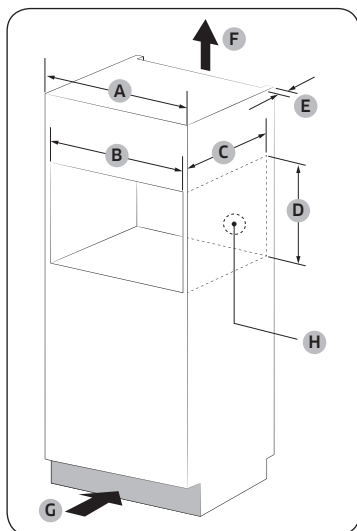
Kuchenka (mm)

A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		



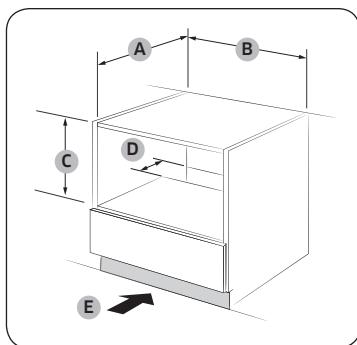
Kuchenka (mm)

A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

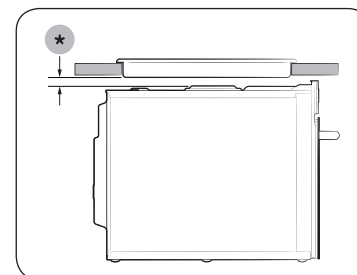


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.

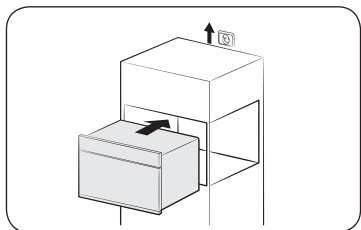


Instalacja z płytą grzejącą

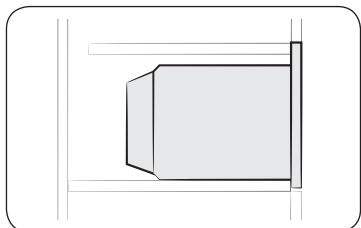
Aby na kuchence zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (*).

Instalacja

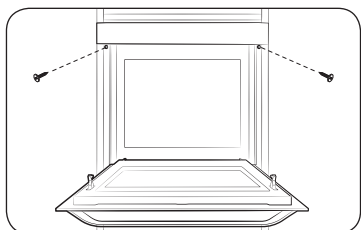
Montaż kuchenki



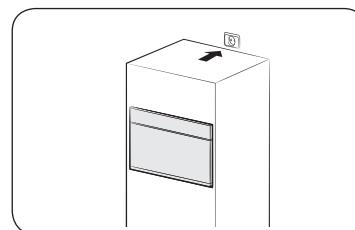
1. Wsuń częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.



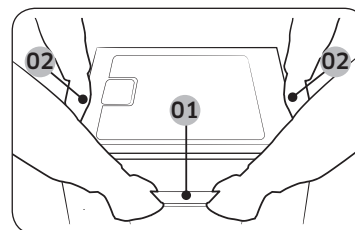
2. Wsuń całkowicie kuchenkę w otwór szafki.



3. Przytwierdź kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłącz do prądu. Sprawdź, czy urządzenie działa.



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

- 01 Uchwyt drzwiczek
- 02 Uchwyt boczny

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowaniowe, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza kuchenki. Aby wyjąć kuchenkę z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od kuchenki, a następnie odkręć 2 wkręty po obu stronach kuchenki.

Konserwacja

Czyszczenie

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

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

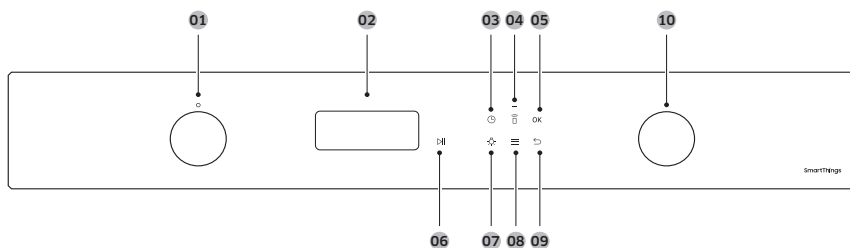
W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami.

Panel sterowania

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



01	Pokrętko wyboru trybu	Obróć pokrętko wyboru trybu , aby aktywować panel sterowania lub wybierz żądany tryb gotowania bądź funkcję.
02	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
03	Czas gotowania	Dotknij, aby ustawić czas gotowania.
04	Inteligentne sterowanie	Włącz lub wyłącz funkcję Inteligentne sterowanie.
05	OK	Wybierz aktualną wartość.
06	Start/Stop	Dotknij, aby rozpocząć lub zakończyć pracę kuchenki. Aby anulować, dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy.
07	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki.
08	Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę opcji. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyświetlić ustawienia systemu.
09	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
10	Pokrętko wyboru wartości	Obrót pokrętko wyboru wartości umożliwia ustawienie wartości danej opcji. Obróć w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć wartość.

Zegar

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



Ustawianie czasu zegara

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

Ustawianie daty

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

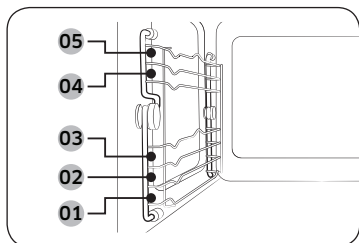
Ustawianie formatu godziny

1. Dotknij **☰**.
2. Wybierz format godziny za pomocą **pokrętko wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny, a następnie dotknij **OK**.

UWAGA

- Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy kuchenki.

Prowadnice boczne

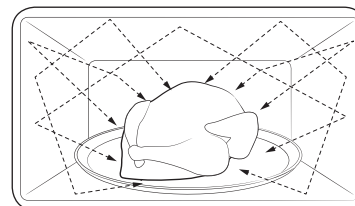


- Wstawić akcesorium na właściwe miejsce we wnętrzu kuchenki.
- Uważać podczas wyjmowania naczynia i/ lub akcesoriów z kuchenki. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować oparzenia.

01	Poziom 1	Funkcja Mikrofałe
02	Poziom 2	Funkcja Piekarnik
03	Poziom 3	
04	Poziom 4	
05	Poziom 5	

Informacje o energii mikrofalowej

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



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

UWAGA

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

Przed rozpoczęciem

Przed rozpoczęciem

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofała muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofały. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto na tacy obrotowej należy umieścić szklanę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania

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

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○ Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	× Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	× Mogą one doprowadzić do iskrzenia.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○ Mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○ Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○ Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	× Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○ Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	× Powoduje iskrzenie.

Materiał		Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.






○ : Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej

△ : Używać ostrożnie

✗ : Brak możliwości użycia w kuchenke mikrofalowej







Obsługa

Omówienie funkcji

Funkcja		Zakres temperatury (poziom mocy)	Temperatura domyślna (poziom mocy)
Tryb ręczny	 Mikrofalowa	100-800 W	800 W
		Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
	 Mikrofalowa + Termoobieg	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
		Grzałki emitują ciepło, wentylator termoobiegu rozprowadza je wewnątrz kuchenki, a energia mikrofal wzmacnia efekt.	
	 Mikrofalowa + Grill	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
		Grzałki emitują ciepło, a energia mikrofal wzmacnia efekt.	
 Termoobieg	40-230 °C	160 °C	
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.		
 Tryb konwencjonalny + wentylator	40-230 °C	180 °C	
	Ciepło jest emitowane przez górną i dolną grzałkę za pomocą wentylatora. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.		

Obsługa

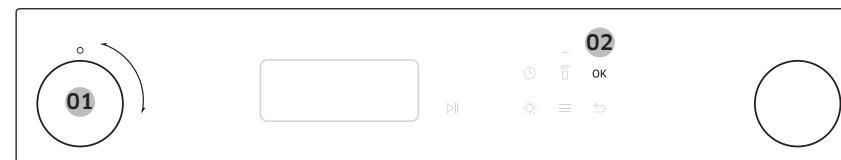
Obsługa

Funkcja		Zakres temperatury (poziom mocy)	Temperatura domyślna (poziom mocy)
Tryb ręczny	 Duży grill	150-230 °C	220 °C
	 Grill z wentylatorem	40-230 °C	180 °C
Tryb automatyczny	 Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych.	
	 Automatyczne rozmrażanie	Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcja specjalna	 Utrzymanie ciepła	60-100 °C	60 °C
	 Czyszczenie	Kuchenka oferuje funkcje czyszczenia parą i dezodoryzacji. Funkcja Czyszczenie parą służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja Dezodoryzacja służy do usuwania przykrych zapachów w kuchence.	

Tryb ręczny

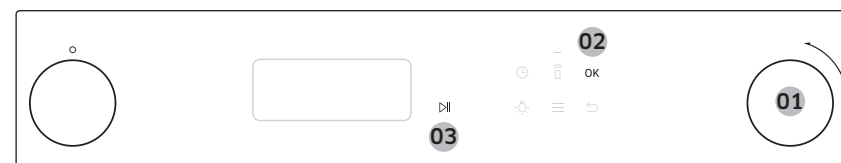
Domyślna temperatura (lub poziom mocy) zmienia się w zależności od ustawienia najczęściej wybieranego w przypadku ostatnich 10 działań.

Krok 1. Wybierz tryb.



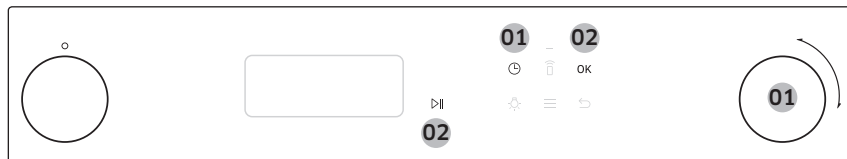
1. Za pomocą **pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz tryb ręczny.
2. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.

Krok 2. Ustawianie temperatury



1. Obróć **pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać żądaną temperaturę.
2. Po zakończeniu dotknij **OK**.
3. Aby szybko uruchomić, dotknij **DII**. Kuchenka rozpocznie gotowanie. (Dostępne w trybie Termoobieg, Tryb konwencjonalny + wentylator, Duży grill, Grill z wentylatorem)

Krok 3. Ustawienie czasu gotowania (i poziomu mocy)



1. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać czas gotowania. Po dotknięciu możesz ustawić czas gotowania.
2. Po zakończeniu dotknij **OK** lub , aby rozpocząć gotowanie.
3. Możesz też ustawić opcje przed uruchomieniem kuchenki.

Opcja	Opis
Start	Dotknij OK , aby rozpocząć gotowanie.
Ustaw czas pieczenia	Istnieje możliwość ustawienia żądanego czasu gotowania.
Ustaw czas zakończenia	Istnieje możliwość ustawienia żądanego czasu zakończenia. UWAGA W pierwszej kolejności należy ustawić czas gotowania, aby następnie ustawić czas zakończenia.
Gotowanie z określoną mocą	Możesz zmienić poziom mocy (liczbę watów), ustawiając tryb Mikrofala lub Mikrofale komb..

PRZESTROGA

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

Krok 4. Nagrzewanie (dostępne tylko w trybie Termoobieg, Tryb konwencjonalny + wentylator, Duży grill, Grill z wentylatorem)

Kuchenka nagrzewa się do czasu, aż osiągnie wartość ustawionej temperatury. Następnie kuchenka emituje sygnał akustyczny, a wskaźnik nagrzewania znika.

Zmiana temperatury (lub poziomu mocy) podczas gotowania



1. Dotknij **OK** w czasie gotowania.
2. Za pomocą **pokrętki wyboru wartości** wybierz temperaturę (lub poziom mocy).
3. Dotknij **OK**.
4. Zmień wartość za pomocą **pokrętki wyboru wartości**.
5. Po dotknięciu przycisku **OK** można zmienić wartość.
6. W celu zmiany jedynie czasu gotowania dotknij . Następnie zmień czas gotowania zależnie od potrzeb.

Zatrzymanie pracy



1. W celu wyłączenia obróć **pokrętko wyboru trybu**.
 - Wyświetlacz kuchenki zostanie wyłączony, a po upływie 2 sekund na wyświetlaczu zostanie wyświetlony zegar.
 - Kuchenka zostanie wyłączona nawet w czasie gotowania, a następnie po 2 sekundach zostanie wyświetlony zegar.
2. Dotknij .
 - Kuchenka przestanie gotować.
 - Po dotknięciu i przytrzymaniu przycisku przez 3 sekundy gotowanie zostanie anulowane.
3. Dotknij , wybierz opcję **Tak** za pomocą **pokrętki wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.

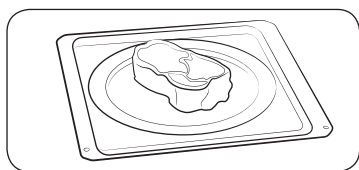
Obsługa

Mikrofala

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

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

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Mikrofala		-		Czas gotowania (poziom mocy)		-



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+30 s** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

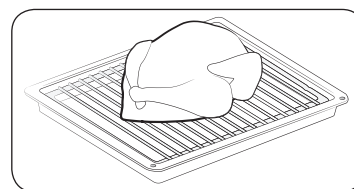
Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	88	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	75	600	
ŚREDNI	56	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	38	300	
ROZMRAŻANIE	22	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	13	100	Do rozmrażania warzyw.

Mikrofala + Termoobieg

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

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Mikrofala + Termoobieg		Temperatura		Czas gotowania (poziom mocy)		-



- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+30 s** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

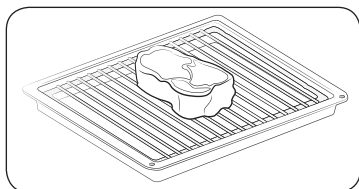
PRZESTROGA

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

Mikrofalowa + Grill

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

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Mikrofalowa + Grill		Temperatura		Czas gotowania (poziom mocy)		-



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+5 min** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

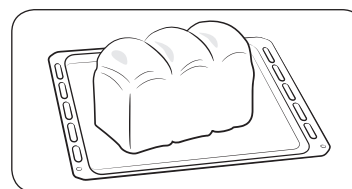
PRZESTROGA

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

Termoobieg

Grzałki emitują ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz kuchenki przez wentylator termoobiegu. Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek i ciast z owocami, ciast ptyśowych i sufletów.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Termoobieg		Temperatura		Czas gotowania		Podgrzewanie

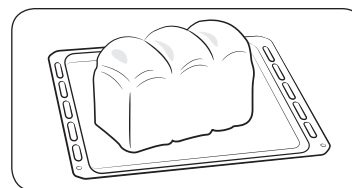


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+5 min** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Tryb konwencjonalny + wentylator

Ciepło jest emitowane przez górną i dolną grzałkę za pomocą wentylatora. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Tryb konwencjonalny + wentylator		Temperatura		Czas gotowania		Podgrzewanie



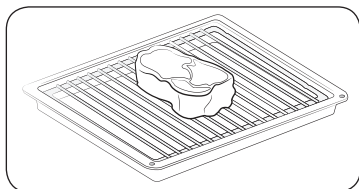
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+5 min** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Obsługa

Duży grill

Grzałki emitują ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Grill > Temperatura > Czas gotowania > Podgrzewanie

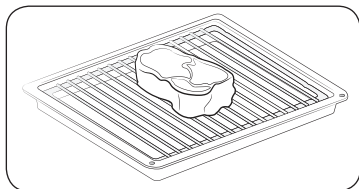


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+5 min** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Grill z wentylatorem

Grzałki emitują ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Grill > Temperatura > Czas gotowania > Podgrzewanie

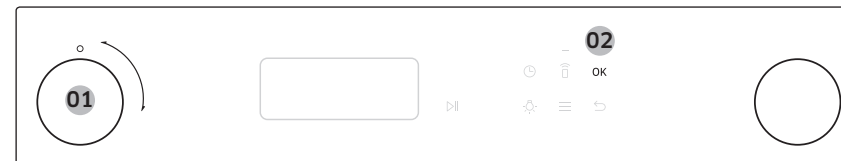


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-21.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **+5 min** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Tryb automatyczny

Kuchenka oferuje 2 różne tryby automatyczne: Automatyczne rozmrażanie i Programy automatyczne. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.

Krok 1. Wybór trybu



1. Za pomocą **pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz **Tryb automatyczny**.
 - Programy automatyczne (AUTO), Automatyczne rozmrażanie (*).
2. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.

Krok 2. Wybór menu



1. Obróć **pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać preferowany program.
2. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.

Krok 3. Ustaw wagę



1. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby ustawić żądaną wagę.
2. Po zakończeniu dotknij **OK**.
3. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone menu i przewodnik po akcesoriach. (Dotknij **OK**).
4. Dotknij **▶** lub **OK** w celu rozpoczęcia gotowania.

⚠ PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

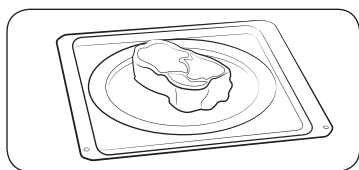
📖 UWAGA

Czas gotowania jest wstępnie zaprogramowany dla każdego menu i nie można go zmienić.

🔄 Programy automatyczne

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1 > Programy automatyczne > Krok 2 > Menu > Krok 3 > Waga



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach 24-25.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Zasady automatycznego gotowania

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	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.		
Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	2
	Umieść mrożoną pizzę w kuchence.		
Mrożona lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Wkładana taca druciana + 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.		
Kurczak w całości	1,1-1,2 1,2-1,3	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	2
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż go piersią do dołu na środku tacy drucianej z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
Kawałki kurczaka	0,6-0,7 0,9-1,0	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na wkładanej tacy drucianej z płytą ceramiczną, skórką do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		
Pieczona jagnięcina	0,8-0,9 1,1-1,2	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	3
	Umieść marynowaną pieczeń jagnięcą na wkładanej tacy drucianej z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.		

Obsługa

Obsługa

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Mrożone frytki	0,3-0,4 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	3
	Rozłóż Mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,4-0,5 0,6-0,7	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4
	Przekrój ziemniaki na połówki. Rozłóż je dookoła na blasze, układając ściętą powierzchnią w stronę grilla. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		
Szarlotka	1,2-1,4	Blacha do pieczenia	2
	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależą od ilości jabłek itd.		
Chleb holenderski	0,7-0,8	Blacha do pieczenia	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Ułóż ciasto bokiem do drzwiczek na blasze do pieczenia.		
Różyczki brokuła	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój brokuły 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.		
Różyczki kalafiora	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i oczyść świeży kalafior i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,3-0,4 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		

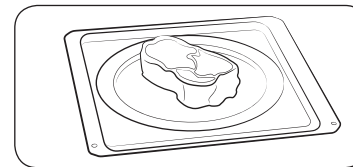
Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Krojone marchewki	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuj skórę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3-5 minut.		
Obrane ziemniaki	0,4-0,5 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy z pokrywką, która może być używana w kuchence. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 min.		
Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj do pierwszej miękkości.		
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.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Krojone cebule	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Mieszane warzywa	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Świeże warzywa optucz i oczyść. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 30 ml (2 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Biały ryż	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 czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

⊛ Rozmrażanie

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Automatyczne rozmrażanie	Menu	Waga



- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach 24-25.
- Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Zasady używania trybu rozmrażania

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.		
Drób	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.		
Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.		

Obsługa

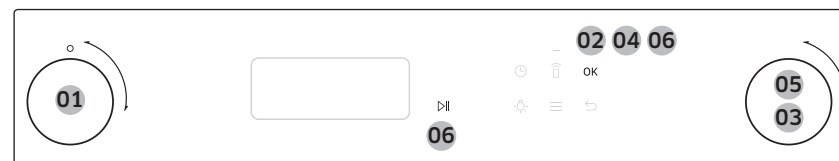
Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesorium	Poziom
Chleb lub ciasto	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa 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 wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.		
Owoce	0,1-0,6	Płyta ceramiczna	1
	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.		

Funkcja specjalna

Utrzymanie ciepła

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

Po zakończeniu gotowania



1. Za pomocą **pokręta wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Utrzymanie ciepła** (🔥).
2. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.
3. Obróć **pokręto wyboru wartości**, aby wybrać żadaną temperaturę (60-100 °C).
4. Po zakończeniu dotknij **OK**. Aby szybko uruchomić, dotknij ▶️. Kuchenka rozpocznie gotowanie.
5. Obróć **pokręto wyboru wartości**, aby wybrać czas pracy urządzenia.
6. Po zakończeniu dotknij **OK** lub ▶️, aby rozpocząć.

⚠️ PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę. W przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość jedzenia.
- Aby potrawa była chrupiąca, nie przykrywaj potrawy w czasie, gdy jest włączona funkcja utrzymywania temperatury.

Zasady używania trybu utrzymanie ciepła

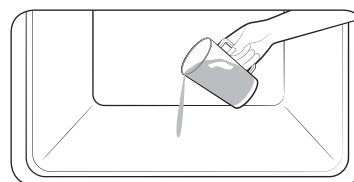
Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min)	Wskazówki
Dania	80	30	Do utrzymywania temperatury mięsa, kurczaka, zapiekane, pizzy, ziemniaków i dań na talerzu.
Napoje	80	30	Do utrzymywania temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb / ciasto francuskie	60	30	Do utrzymywania temperatury chleba, tostów, bułek,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

Czyszczenie

Dostępne funkcje to Czyszczenie parą (☁) i Dezodoryzacja (🌀).

☁ Czyszczenie parą

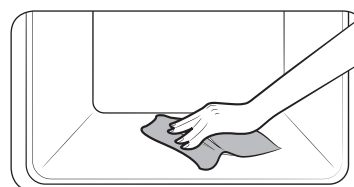
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



Wlej około 100 ml wody na dno pustej kuchenki i zamknij drzwiczki.



1. Za pomocą **pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Czyszczenie** (☁).
2. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.
3. Obróć **pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Czyszczenie parą** (☁).
4. Po zakończeniu dotknij **OK**. Aby szybko uruchomić, dotknij ▶️. Kuchenka zacznie czyszczenie.
5. Dotknij **OK** w celu odczytu komunikatu.
6. Po zakończeniu dotknij **OK** lub ▶️, aby rozpocząć.



Po zakończeniu funkcji **Czyszczenie parą** wyczyść wnętrze piekarnika za pomocą suchej ściereczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Obsługa

UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- NIE WOLNO stosować do czyszczenia kuchenki myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wewnątrz kuchenki jest gorąco, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż kuchenka ostygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno kuchenki przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Dezodoryzacja

Ta funkcja służy do usuwania przykrych zapachów z wnętrza kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchence.




1. Za pomocą **pokrętki wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Czyszczenie** (☒).
2. Dotknij **OK** , aby potwierdzić.
3. Obróć **pokrętko wyboru wartości** , aby wybrać opcję **Dezodoryzacja** (☒).
4. Po zakończeniu dotknij **OK** .
5. Obróć **pokrętko wyboru wartości** , aby ustawić czas, a następnie dotknij opcji **OK** . (Domyślnie ustawiony czas to 5 minut).
6. Po zakończeniu dotknij **OK** lub **▶▶** , aby rozpocząć.


Więcej funkcji

Menu	Opis
Minutnik	Umożliwia ustawienie licznika czasu.
Zablokuj	Pozwala na blokadę panelu sterowania.
Moje tryby	Zapewnia możliwość edycji listy trybów gotowania.
Limit czasu ekranu	Umożliwia ustawienie czasu wygaśnięcia wyświetlacza.
Ustaw czas	Umożliwia ustawienie aktualnego czasu. UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Ustaw datę	Umożliwia ustawienie aktualnej daty. UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Format godziny	Możesz ustawić format 12- lub 24-godzinny. UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Dźwięk	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków (sygnałów akustycznych) kuchenki.




Minutnik

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


Zablokuj

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


Moje tryby

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


Limit czasu ekranu

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

Dźwięk


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

Ustawienia systemu


Dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby wprowadzić menu **Ustawienia systemu**, a następnie obróć **pokręto wyboru wartości** w celu zmiany różnych ustawień kuchenki. Szczegółowe opisy podano w poniższej tabeli.

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


Wi-Fi / Moje wzory / Tryb demonstracyjny

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

Język

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

Resetuj



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

Obsługa

Inteligentne sterowanie


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

Łączenie kuchenki mikrofalowej

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

Zdalne sterowanie kuchenką

Ze względów bezpieczeństwa ta funkcja nie jest dostępna w trybie Mikrofala.

1. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony monit Naciśnij opcję Inteligentne sterowanie . Teraz możesz sterować kuchenką zdalnie za pomocą połączonego z nim urządzenia.
2. Wybierz ikonę kuchenki w aplikacji SmartThings, aby otworzyć aplikację sterowania kuchenką. Gdy kuchenka jest połączona z aplikacją, za jej pomocą można wykonywać następujące czynności:

Zdalne sterowanie kuchenką za pomocą aplikacji SmartThings	
Monitorowanie kuchenki	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzanie stanu kuchenki
Zdalne sterowanie kuchenką	<ul style="list-style-type: none">• Zdalne ustawianie lub zmiana ustawień kuchenki (nie dostępne w trybie Mikrofala)
Moje gotowanie	<ul style="list-style-type: none">• Zdalne wyłączenie kuchenki.• Po rozpoczęciu gotowania zmień ustawienie czasu gotowania i temperaturę.
Sprawdzanie błędów	<ul style="list-style-type: none">• Automatyczne rozpoznawanie błędów.

UWAGA

Jeżeli  nie widnieje na wyświetlaczu, nadal możesz monitorować stan kuchenki i ją wyłączyć.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

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

Mrożone warzywa

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

Potrava	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150	600	5-6	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Brokuły	300	600	8-9	2-3
	Dodaj 30 ml (2 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.			
Mieszane warzywa (marchewka/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszane warzywa (kuchnia chińska)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

Świeże warzywa

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

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

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			
Cebula	250	4-5	3
	Pokrój cebule na plasterki lub półki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4-5	3
	500	7-8	
Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250	5-6	3
	Pokrój rzepę w małą kostkę.		

Inteligentne pieczenie

Ryż i makaron

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

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

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

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

Podgrzewanie

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

Płyny i jedzenie

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

Pokarm dla dzieci i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (s)	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600	30-40	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Zamieszaj po zakończeniu czasu gotowania. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Zamieszaj po zakończeniu czasu gotowania. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	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.			

Rozmrażanie

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

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Mięso	Mięso mielone	250	6-7	15-30
	Steki wieprzowe	500	8-12	
Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60
	Kurczak w całości	1200	28-32	
Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				
Ryby	Filety rybne	200	6-7	10-25
	Całe ryby	400	11-13	
Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				
Owoce	Jagody	300	6-7	5-10
	Roztóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			

Inteligentne pieczenie

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Pieczywo	Bułki	2 szt.	1-1½	5-20
	(każda ok. 50 g)	4 szt.	2½-3	
	Tosty/kanapki	250	4-4½	
		500	7-9	
Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Grzałki grilla znajdują się pod górną ścianką kuchenki. Działają tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca.

Podczas grillowania umieść potrawę na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja wskazuje inaczej. Rozgrzewaj grill przez 2-3 minuty w trybie grilla i opiekaj potrawę na wysokiej podstawie, chyba że instrukcje poniżej wskazują inaczej. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Naczynia kuchenne

Grill i Grill z wentylatorem: Używaj naczyń z niepalnego materiału (mogą zawierać części metalowe). Nie używaj naczyń plastikowych.

Mikrofala + Grill: Nie używaj naczyń z plastiku lub metalu.

Rodzaj jedzenia

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

Grillowanie

Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

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

Grill z wentylatorem

Ustaw temperaturę i nagrzewaj przez 5 minut.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesorium	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Kawałki ziemniaków	200-220	Blacha do pieczenia	4	25-30	-
Mrożone krokiety	210-220	Blacha do pieczenia	4	15-20	-
Mrożone kawałki kurczaka	210-220	Blacha do pieczenia	4	15-20	-
Całe ryby	200-220	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	10-15	10-15
Kawałki kurczaka	200-210	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	20-25	15-20
Kurczak w całości	200-210	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	3	30-35	25-30

Mikrofala + Grill

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesorium	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Pieczone ziemniaki	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	10-15	2-4
Pomidory z grilla	180	160-180	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	10-15	-
Zapiekanka warzywna	450	180-200	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	10-15	-
Pieczona ryba	300	180-200	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	5-8	6-10
Kawałki kurczaka	300	180-200	Wkładana taca druciana + płyta ceramiczna	4	13-17	13-17

Przewodnik po trybie termoobiegu

Tryb Termoobieg i Tryb konwencjonalny + wentylator

W trybach Termoobieg i Tryb konwencjonalny + wentylator grzałka i wentylator na bocznej ścianie pracują jednocześnie, rozprowadzając ciepło w komorze gotowania.

Można używać wszystkich naczyń używanych do pieczenia w kuchenkach, także blach i form do pieczenia.

Mikrofala + Termoobieg

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

Inteligentne pieczenie

Termoobieg

W trybie Termoobieg zaleca się wstępne nagrzanie kuchenki.

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

Tryb konwencjonalny + wentylator

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie Tryb konwencjonalny + wentylator zaleca się wstępne nagrzanie kuchenki.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesorium	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagna	180-190	Blacha do pieczenia	3	25-30
Zapiekanka ziemniaczana	170-180	Blacha do pieczenia	2	45-50
Biszkopt	150-160	Blacha do pieczenia	2	35-40
Chleb	150-160	Blacha do pieczenia	2	50-60
Biały chleb	170-180	Blacha do pieczenia	2	20-25
Pizza domowa	180-200	Blacha do pieczenia	2	20-30
Zamrożona pizza na proszku do pieczenia	180-200	Blacha do pieczenia	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Blacha do pieczenia	2	40-50
Szarlotka	160-170	Blacha do pieczenia	2	60-80
Ciasto francuskie z jabłkami	180-190	Blacha do pieczenia	3	15-20

Mikrofalna + Termoobieg

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesorium	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Kurczak w całości (1,2 kg)	1.: 450 2.: 300	180-200	Wkładana taca drucziana + płyta ceramiczna	3	20-25	23-27
Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	300	180-200	Wkładana taca drucziana + płyta ceramiczna	3	17-22	18-25
Mrożona lasagne / danie z makaronu	450	180-200	Wkładana taca drucziana + płyta ceramiczna	3	30-35	-
Zapiekanka ziemniaczana	450	180-200	Wkładana taca drucziana + płyta ceramiczna	3	15-20	-
Świeże ciasto owocowe	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	45-50	-

Zasady gotowania na parze

Należy używać naczyń do gotowania na parze.

Nagrzane naczynie należy chwycić po założeniu rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesorium
Karczochy	300 (1-2 szt.)	800	5-6	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Karczochy optucz i oczyść. Włóż tacę do naczynia. Rozłóż karczochy na tacy. Skrop 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 min.			
Świeże warzywa	300	800	4-5	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włóż tacę do naczynia. Równomiernie rozmieść warzywa na tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 min.			
Mrożone warzywa	300	600	8-9	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Mrożone warzywa umieść w naczyniu. Włóż tacę do naczynia. Dodaj 1 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty.			
Ryż	250	800	15-18	Misa z pokrywką
	Wsyp ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu ryżu odczekaj 5 minut (biały ryż) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 min.			
Ziemniaki w mundurkach	500	800	7-8	Misa z pokrywką
	Zważ i optucz ziemniaki, a następnie umieść je w naczyniu. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Potrawy duszone (schłodzone)	400	600	5½-6½	Misa z pokrywką
	Umieść potrawę w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.			

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesorium
Zupa (schłodzona)	400	800	3-4	Misa z pokrywką
	Zupę przelej do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa mrożona	400	800	8-10	Misa z pokrywką
	Mrożoną zupę przełóż do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty.			
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150	600	1½-2½	Misa z pokrywką
	Pyzy zwilż z wierzchu zimną wodą. Umieść 1-2 mrożone pyzy obok siebie w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kompot owocowy	250	800	3-4	Misa z pokrywką
	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważ, a następnie umyj, obierz ze skórki i pokrój na równe kawałki. Przełóż do naczynia. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody oraz 1-2 łyżki stołowe cukru. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			

Szybko i łatwo

Topienie masła

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

Roztapianie czekolady

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

Roztapianie skrzystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrzystalizowanego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund, używając mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

Topienie żelatyny

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

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty, używając mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

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

Gotowanie budyniu

Wsyp proszek budyniowy do mleka (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta, a następnie dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty, używając mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Rumienienie migdałów w płatkach

Rozsyp równo 30 g migdałów w płatkach na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic kuchennych!


Rozwiązywanie problemów

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

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Ogólnie		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Włączona jest funkcja Eco (oszczędzania energii).	Wyłącz funkcję Eco.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk  aby uruchomić kuchenkę.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż jedzenie do kuchenki.
	Brak wystarczającej przestrzeni, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się wlotowe/ wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodny z instrukcją instalacji produktu.
Brak zasilania kuchenki.	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda zasilania.	Wyznacz jedno gniazdo zasilania wyłącznie do podłączenia kuchenki.
	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy kuchenki słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki podczas pracy.	Brak wystarczającej przestrzeni, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się wlotowe/ wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodny z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchenke znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchenke.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Kuchenka nie podgrzewa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę. Użyj naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę. Użyj naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę. Użyj naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę. Użyj naczyń do gotowania z płaskim dnem.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja Eco, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Cancel (Anuluj).
	Lampka oświetlenia wewnętrznego jest zabrudzona.	Wyczyść wnętrze kuchenki i użyj jej ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Para przedostaje się przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
W kuchenke pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz kuchenki zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Naciśnięcie przycisku +30 secs powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy kuchenka nie pracuje.	Przycisk +30 secs umożliwia uruchomienie kuchenki mikrofalowej, jeśli nie została uruchomiona.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie lub zatrzymała się.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas pracy wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i po pierwszych 2-3 użyciach zjawisko to powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
Kuchenka		
Kuchenka nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i po pierwszych 2-3 użyciach zjawisko to powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane jedzenie wymaga obrócenia na drugą stronę. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto naczyń niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru.	Wyzeruj kontrolki kuchenki lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

Kody informacyjne

Jeśli kuchenka nie działa, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający kuchenki i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Brak komunikacji między MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy odczyt lub zapis EEPROM nie działa.	
C-21	Ten kod jest wyświetlany, gdy temperatura kuchenki jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i uruchom ponownie kuchenkę mikrofalową.
C-F2		Naciśnij ▶ aby spróbować ponownie.
C-d0	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka NQ50A6539** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2700 W
	Mikrofała	1600 W
	Grill	2600 W
	Termoobieg	2600 W
Moc wyjściowa		100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 x 456 x 570 mm
	Model do zabudowy	560 x 446 x 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	37,9 kg
	W opakowaniu transportowym	45,3 kg
Poziom hałasu		44,0 dBA

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min
Sieć Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min

Podane dane są zgodne z normą EN 50564 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

UWAGA

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

Dodatek

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

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



Notatki

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

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 080011131 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*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 Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01351C-00