

Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalni

Instrukcja obsługi

NQ50J9530



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	13
Instalacja	14
Elementy	14
Instrukcje montażu	16
Konserwacja	21
Czyszczenie	21
Wymiana (naprawa)	22
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	22
Przed rozpoczęciem	23
Ustawienia początkowe	23
Prowadnice boczne	24
Informacje o energii mikrofalowej	24
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	25

Obsługa	27
Panel sterowania	27
Częste ustawienia	29
Funkcja piekarnika	33
Funkcja MW Combi	35
Programy Automatyczne	37
Automatyczne rozmrażanie	38
Funkcje specjalne	39
Ulubione	40
Timer	43
Czyszczenie parowe	44
Ustawienia	45
Pomoc	46
Inteligentne pieczenie	47
Automatyczne gotowanie	47
Pieczenie ręczne	54
Szybkie i łatwe	67
Rozwiązywanie problemów	68
Punkty kontrolne	68
Kody informacyjne	75
Parametry techniczne	76

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 przetącznika 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.

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 trwania.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

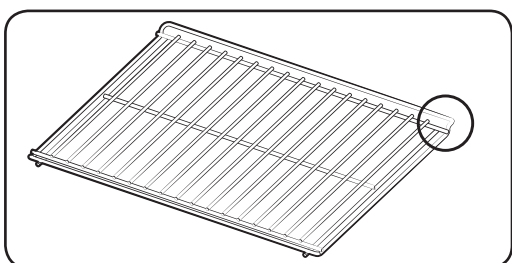
Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

Nie wolno włączać pustego piekarnika kompaktowego. Piekarnik zostanie automatycznie wyłączony na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w nim 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.)

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Ważne: należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwi nie mogą być zgięte; zawiasy drzwi nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.

- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

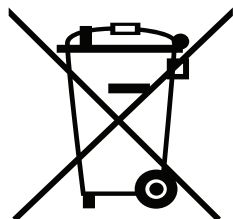
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

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

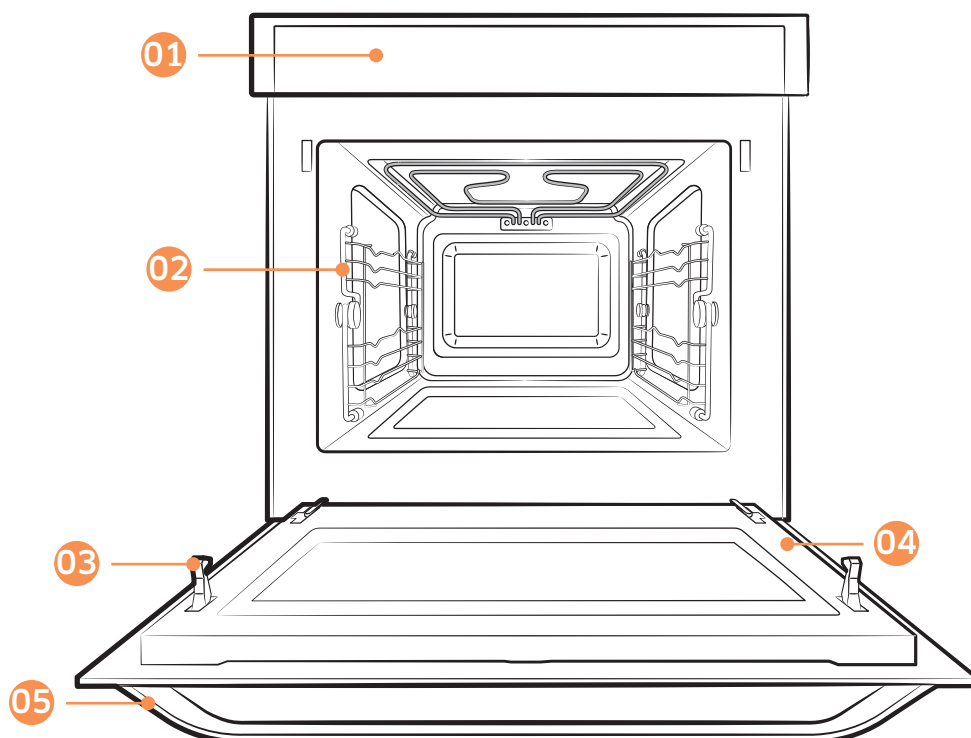
Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalacja

Elementy

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

Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Prowadnice boczne

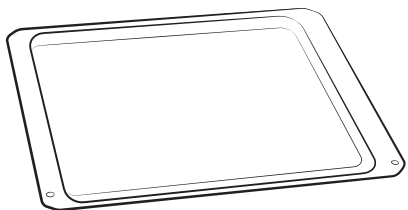
03 Zamek zabezpieczający drzwiczki

04 Drzwiczki

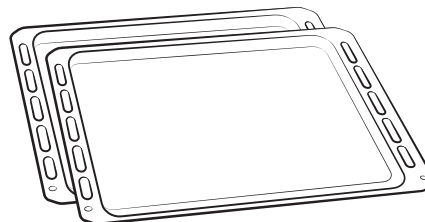
05 Uchwyt drzwiczek

Akcesoria

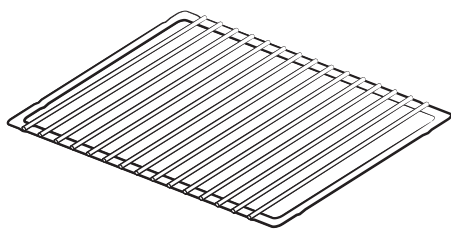
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



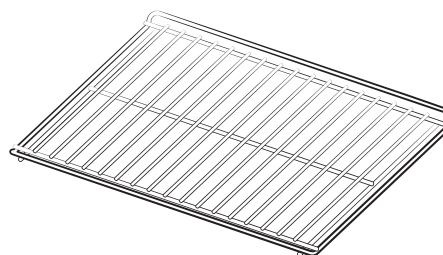
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie
kuchenki mikrofalowej).



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



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



Ruszt piekarnika
(Nie wolno używać ich w trybie
kuchenki mikrofalowej).

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie **47**.

Instalacja

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

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

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

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

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

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

Bezpieczeństwo

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

Podłączenie do prądu

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

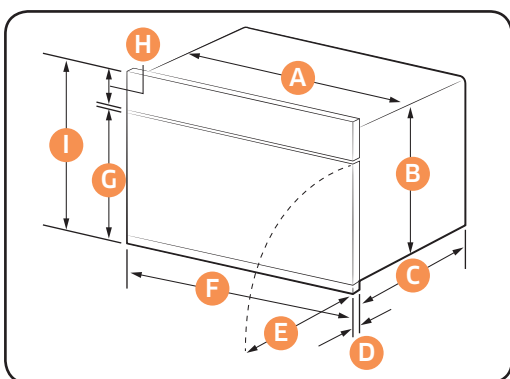
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instalacja

Instalowanie w szafce

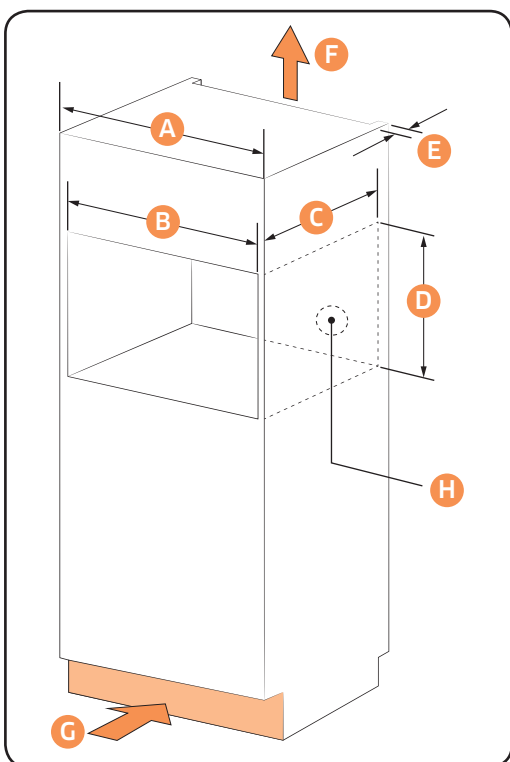
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do instalacji



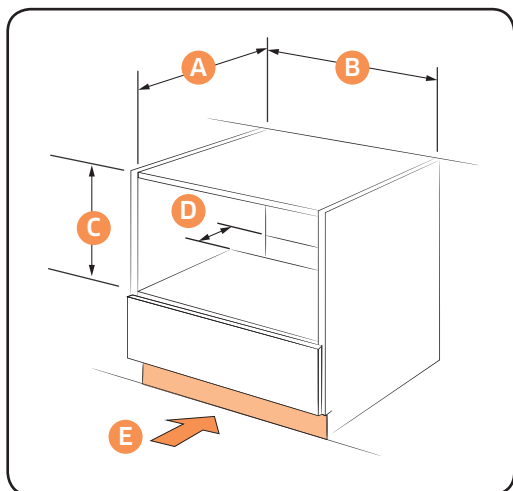
Piekarnik (mm)

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



Szafka do zabudowy (mm)

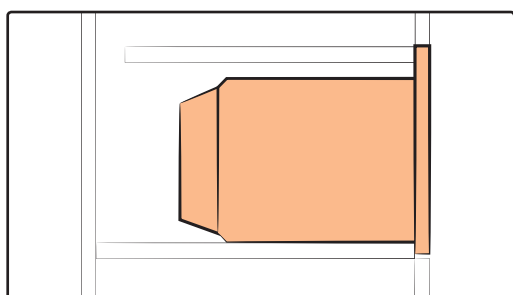
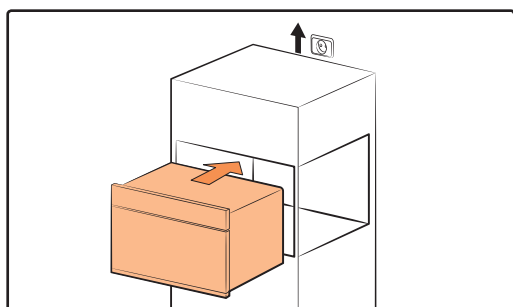
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)



Szafka pod zlewozmywak (mm)

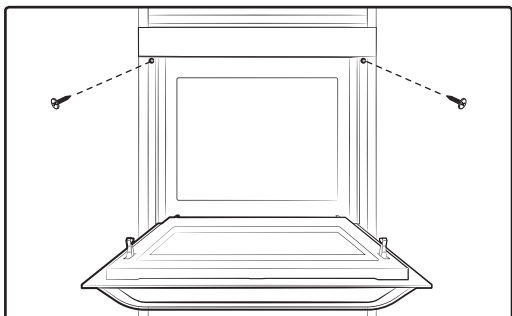
A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

Montaż piekarnika

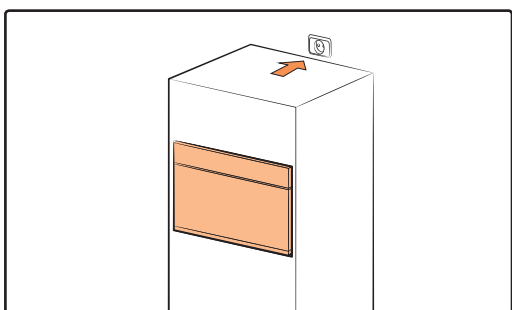


1. Wsunąć częściowo piekarnik w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.
2. Wsunąć całkowicie piekarnik w otwór szafki.

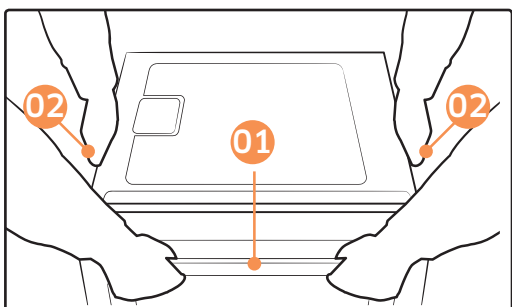
Instalacja



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



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



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

- 01 Uchwyt drzwiczek
- 02 Uchwyt boczny

Konserwacja

Czyszczenie

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

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

Usuwanie z wnętrza piekarnika uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

PRZESTROGA

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

Konserwacja

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

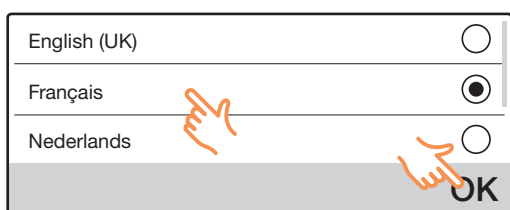
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, zostanie wyświetlony ekran powitalny z logo firmy Samsung. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby wprowadzić ustawienia początkowe. Ustawienia początkowe będzie można zmienić później z poziomu ekranu Ustawienia.

KROK 1. Język



Wybierz preferowany język menu.

1. Wybierz język.
2. Dotknij przycisku **OK**.

KROK 2. Czas



Określ aktualną godzinę.

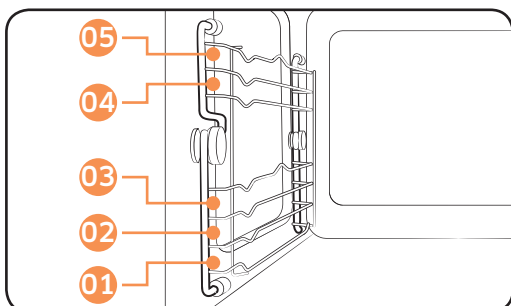
1. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
2. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty).
3. Dotknij przycisku **OK**.
Aby wrócić do poprzedniego ekranu, dotknij przycisku ↶.

UWAGA

Po zakończeniu na wyświetlaczu widoczne będą podstawowe informacje.

Przed rozpoczęciem

Prowadnice boczne

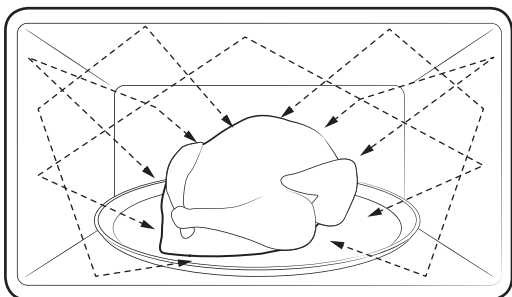


- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

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

Informacje o energii mikrofalowej

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



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

UWAGA

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

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

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

Wymagania

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

Materiał	Możliwość użycia w 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 porcelana kostna 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.	
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.

Przed rozpoczęciem

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	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.
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 woskowy lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Bezpieczne

△ : Używać ostrożnie

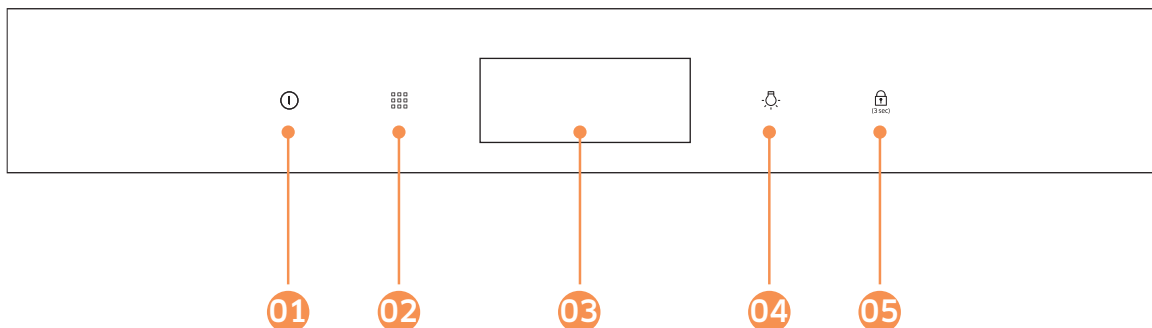
✗ : Niebezpieczne

Obsługa

Piekarnik zapewnia dostęp do 10 menu najwyższego poziomu, które obejmują wszystkie aspekty jego użytkowania i konserwacji. Można w nich znaleźć wszystkie tryby pieczenia, opcje i zaawansowane funkcje lub ustawienia.

Panel sterowania

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



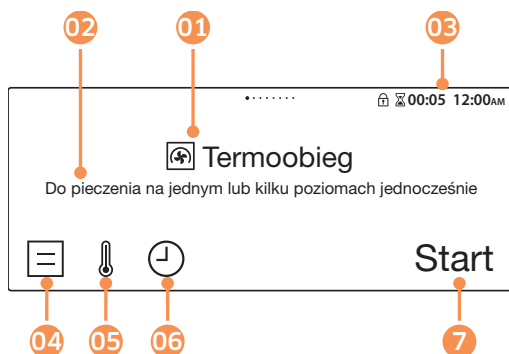
01 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę. W przypadku pogorszenia obsługi dotykowej lub wyświetlenia pustego ekranu (problem z systemem) należy przytrzymać przycisk przez 7 sekund, aby uruchomić ponownie piekarnik.
02 Menu	Naciśnięcie powoduje wyświetlanie 10 menu najwyższego poziomu: Funkcja piekarnika, Funkcja MW Combi, Automatyczne gotowanie, Automatyczne rozmrażanie, Funkcja specjalna, Ulubione, Czyszczenie parą, Timer, Ustawienia i Pomoc.
03 Wyświetlacz dotykowy	Podczas pierwszego użycia wyświetla menu najwyższego poziomu. Po pierwszym użyciu wyświetla najczęściej używane menu. Można poruszać się po menu, przewijając palcem, oraz wybierać pozycje, dotykając ich.
04 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
05 Blokada rodzicielska	Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

Obsługa

Wyświetlacz



- 01** Bieżące lub wybrane menu jest wyświetlane za pomocą określonego symbolu.
- 02** Krótki opis bieżącego lub wybranego menu.
- 03** Pasek stanu: od lewej – blokada rodzicielska, timer i aktualny czas.
- 04** Naciśnięcie powoduje otwarcie ekranu funkcji piekarnika.
- 05** Naciśnięcie powoduje zmianę temperatury.
- 06** Naciśnięcie powoduje zmianę czasu gotowania.
- 07** Naciśnięcie powoduje rozpoczęcie pracy.

Najczęściej używane




Najczęściej używany tryb pieczenia z ostatnich 20 wyborów będzie ustawiony jako najczęściej używany. Przy następnym włączeniu piekarnika ustawiony tryb pieczenia zostanie wyświetlony na ekranie głównym z symbolem ★ nad ikoną trybu. Uwaga: jeśli co najmniej dwa tryby pieczenia zostały użyte tyle samo razy, ostatnio użyty zostanie ustawiony jako najczęściej używany.

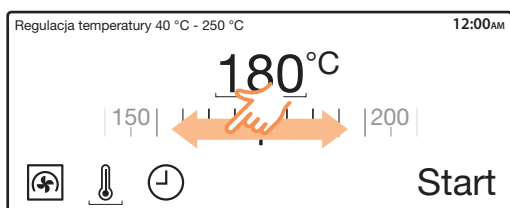
Częste ustawienia

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

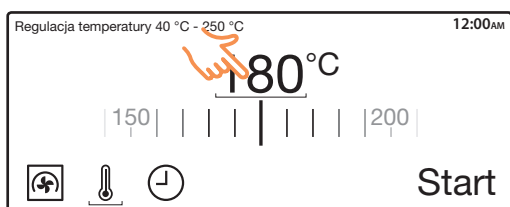
Temperatura



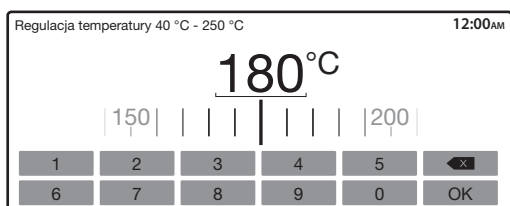
1. Dotknij ikony , aby wyświetlić ekran termometru.



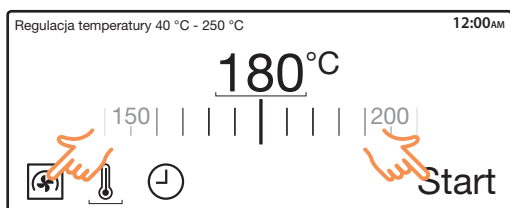
2. Przeciągnij palcem w lewo lub w prawo, aby zmienić temperaturę o 5 °C.




Możesz także dotknąć wartości temperatury, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną.



Klawiatura numeryczna pozwala wprowadzić temperaturę ręcznie.



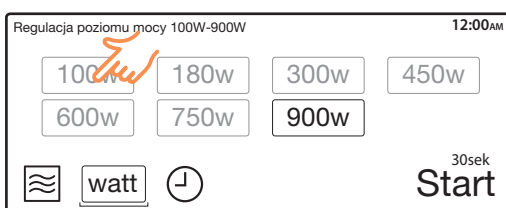
3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

Obsługa

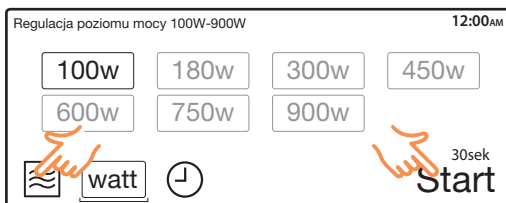
Poziomy mocy




1. Dotknij ikony **watt**, aby wybrać poziom mocy.

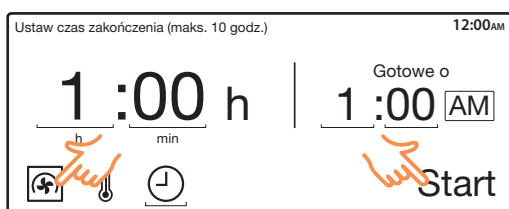
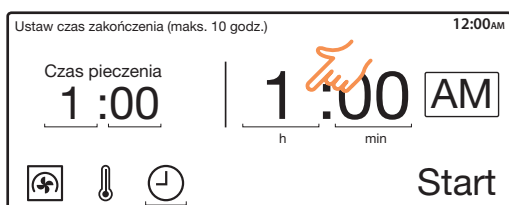




2. Wybierz poziom mocy z wyświetlonej listy.



3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

Czas pieczenia



1. Dotknij ikony , aby wyświetlić ekran cyfrowego zegara.
2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty) według preferencji.
3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. W tym celu dotknij dowolnego elementu w prawym górnym panelu (**Gotowe o**). Wykonaj krok 2 powyższej procedury, aby zmienić czas zakończenia. Więcej informacji w części **Opóźnione zakończenie**.
4. Po zakończeniu dotknij przycisku **OK**, aby zatwierdzić zmiany.
5. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

UWAGA

Dla funkcji MW Combi nie można ustawić czasu zakończenia.

Obsługa

Opóźnione zakończenie

Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przykład z życia: Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 17:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 17:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 16:00 i skończy o 17:00 zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Przypadek 1

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
1 godzina

Ustawiona godzina
zakończenia: 18:00

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



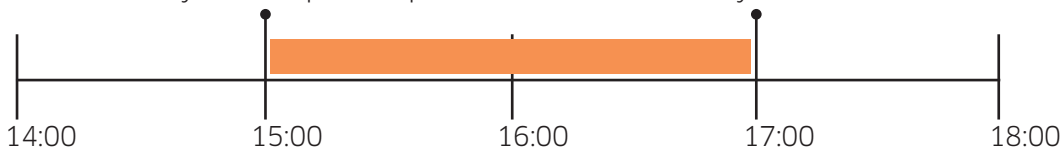
Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
2 godziny

Ustawiona godzina
zakończenia: 17:00

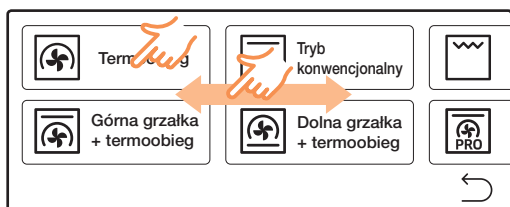
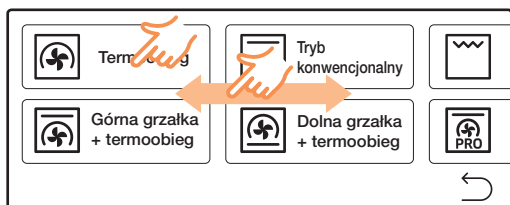
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



PRZESTROGA

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

Funkcja piekarnika



UWAGA

- Dostępne ustawienia zależą od trybu pieczenia.
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.

1. Na ekranie głównym można zobaczyć funkcję piekarnika. Wybierz tryb pieczenia.

Możesz dotknąć ikony listy w lewym dolnym rogu i wybrać tryb pieczenia z wyświetlonej listy.

2. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia lub wybrać opcję według preferencji.
3. Dotknij opcji **Start**.

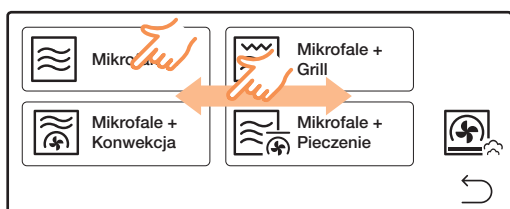
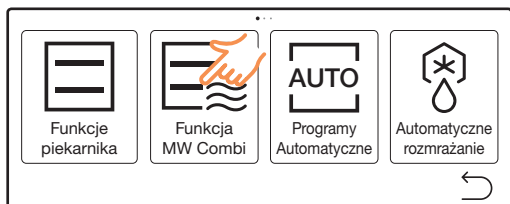
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+5min**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony ☆, aby dodać go do listy ulubionych.

Obsługa

Tryby pieczenia


Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Termoobiegi	40-250	180
		Wentylator termoobiegowy równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
	Górna grzałka + termoobiegi	40-250	180
		Wentylator termoobiegowy równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).	
	Tryb konwencjonalny	40-250	200
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.	
	Duży grill	150-250	220
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	
	Grill + wentylator	40-250	220
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.	
	Dolna grzałka + termoobiegi	40-250	180
		Wentylator termoobiegowy równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	
	Pieczenie intensywne	40-250	180
		Podczas pieczenia intensywnego wszystkie grzałki są uruchamiane naprzemiennie, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w piekarniku. Ten tryb służy do przygotowywania dużych potraw, np. dużych zapiekanek lub ciast.	
	Pro-Roasting	40-150	100
		W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegowy, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.	


Funkcja MW Combi



UWAGA





- Dostępne ustawienia zależą od trybu pieczenia.
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.

1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Funkcja MW Combi**.
2. Wybierz tryb pieczenia z wyświetlonej listy.
3. Możesz zmienić domyślną temperaturę, poziom mocy i/lub czas pieczenia według preferencji.
4. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+30sek.**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 30 sekund.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony , aby dodać go do listy ulubionych.

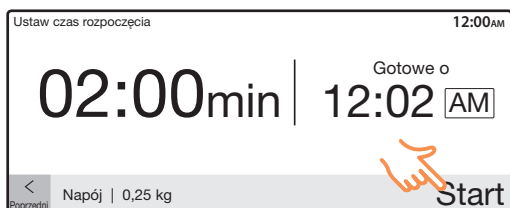
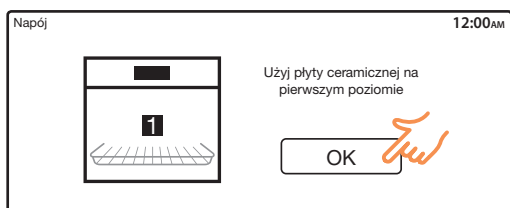
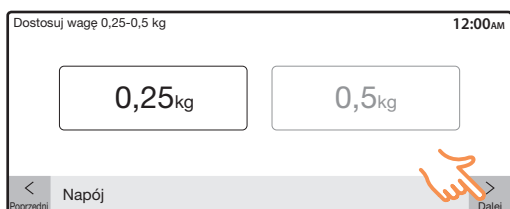
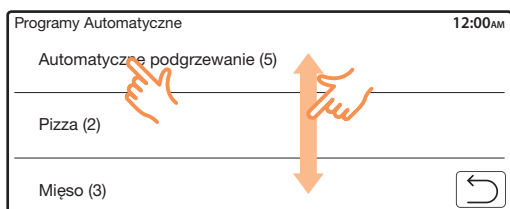
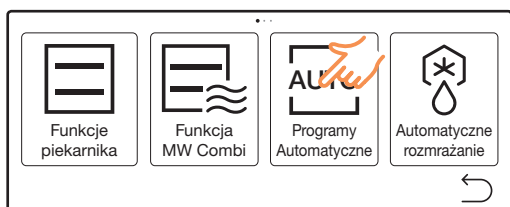
Obsługa

Tryby pieczenia

Tryb		Temperatura (°C)/ zakres poziomu mocy (W)	Sugerowana temperatura (°C)/ poziom mocy (W)
	Mikrofalowe	-/100-900	-/900
		Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
	Mikrofalowe + Konwekcja	40-230 / 100-600	180/300
		Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegu rozprzodza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
	Mikrofalowe + Grill	40-200 / 100-600	200/300
		Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
	Mikrofalowe + Pieczenie	40-200 / 100-600	180/300
		Tryb ten umożliwia połączenie użycia grilla wentylatora i mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.	

Programy Automacyjne

Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 35 funkcji programów automatycznych w 7 kategoriach. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

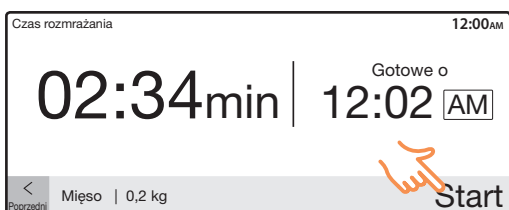
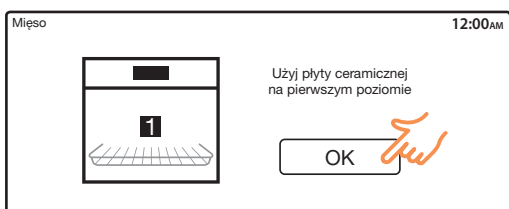
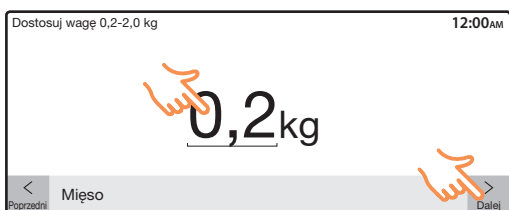
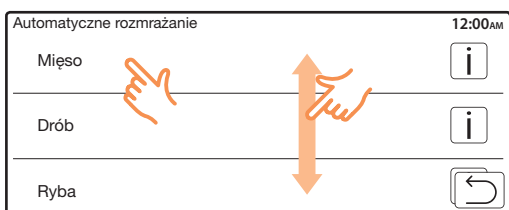
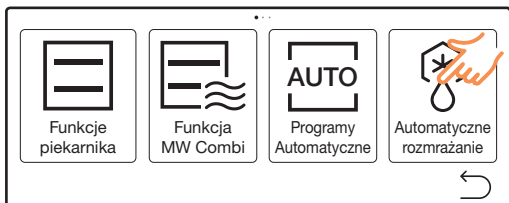


1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Programy Automacyjne**.
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.
3. Wybierz wagę dla przepisu.
4. Dotknij ikony „>”, aby przejść do następnego kroku, lub ikony „<”, aby wrócić do poprzedniego ekranu
5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.
6. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

Obsługa

Automatyczne rozmrażanie

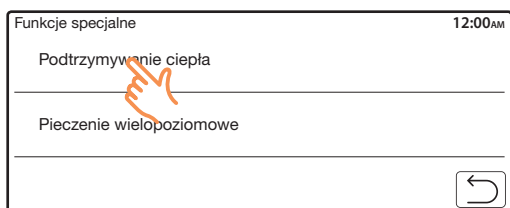
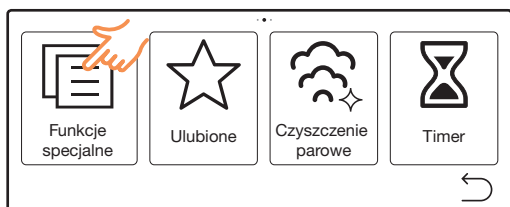
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 5 funkcji automatycznego rozmrażania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Automatyczne rozmrażanie**.
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.
3. Dotknij wartości wagi, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną. Klawiatura numeryczna umożliwia ręczne wprowadzenie wagi.
4. Dotknij ikony „>”, aby przejść do następnego kroku, lub ikony „<”, aby wrócić do poprzedniego ekranu.
5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.
6. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

Funkcje specjalne

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Funkcje specjalne**.

2. Wybierz funkcję.

3. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia według preferencji.

4. Dotknij opcji **Start**.

UWAGA

Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „+5min”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

Funkcje specjalne

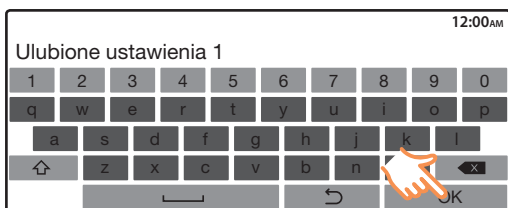
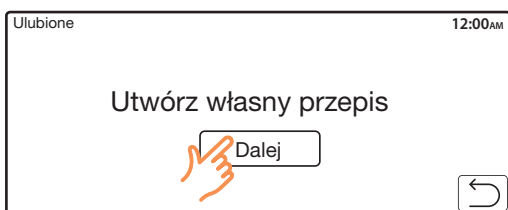
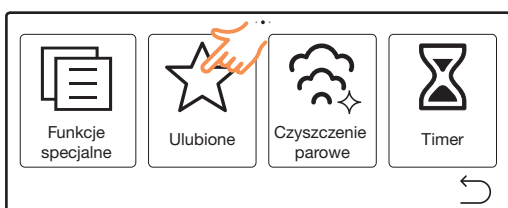
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
Podtrzymywanie ciepła	60-100	70	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
Pieczenie wielopoziomowe	40-250	180	Ten tryb służy do pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie.

Obsługa

Ulubione

Możesz dodać często używany przepis do listy ulubionych, zachowując go na przyszłość. Pozwoli to oszczędzić czas spędzony na wyszukiwaniu wcześniejszego przepisu do wykorzystania. Piekarnik pozwala to zrobić na dwa sposoby:

Sposób 1 – Utwórz własny przepis



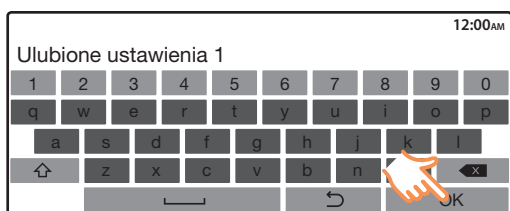
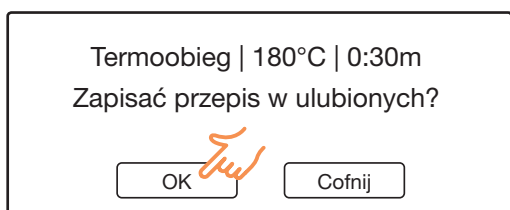
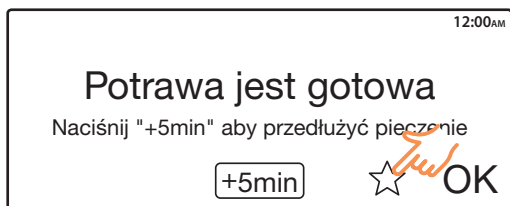
1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.
2. Pojawi się komunikat „**Utwórz własny przepis**”. Dotknij opcji **Dalej**.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby ręcznie ustawić tryb piekarnika, temperaturę, czas pieczenia i/lub opcje według preferencji.
4. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
5. Dotknij przycisku **OK**. Ustawienia zostaną dodane do ulubionych.

UWAGA

Dodane ulubione przepisy będą widoczne na liście ulubionych w kroku 2 powyższej procedury. W takim przypadku dotknij opcji Dodaj do ulubionych, aby utworzyć nowy przepis.

Sposób 2 – Dodaj bieżący przepis do ulubionych

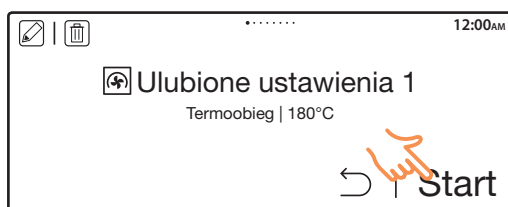
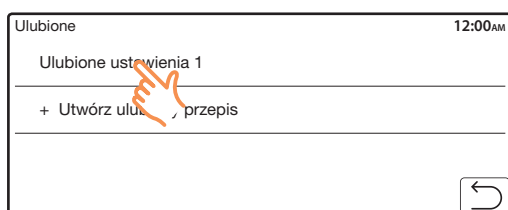
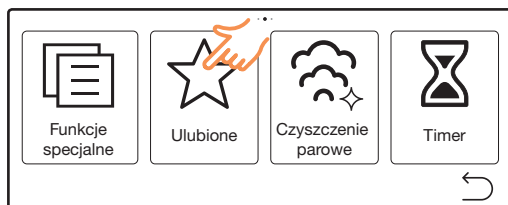
Możesz dodać bieżący przepis do ulubionych jako nową pozycję.



1. Po wykonaniu bieżącego przepisu dotknij ikony ☆.
2. Pojawi się komunikat „**Zapisać przepis w ulubionych?**”. Dotknij przycisku **OK**, aby utworzyć nowy przepis.
3. Pojawi się klawiatura ekranowa. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
4. Dotknij przycisku **OK**. Aktualny przepis zostanie dodany do ulubionych.

Obsługa



Aby użyć ulubionego przepisu



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.
2. Dotknij wybranego przepisu na wyświetlonej liście. Zostaną wyświetlone szczegółowe informacje o wybranym przepisie.
3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

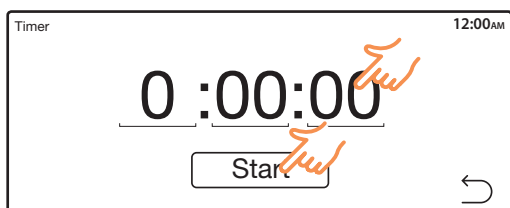
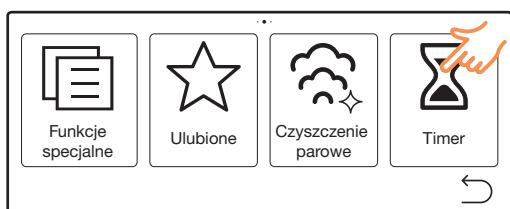
UWAGA

Przepisy na liście ulubionych można edytować lub usuwać.

- Aby edytować nazwę przepisu, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .
- Aby usunąć przepis z listy, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .

Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Timer**.
2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby ustawić czas.
4. Po zakończeniu dotknij przycisku **Start**.

UWAGA

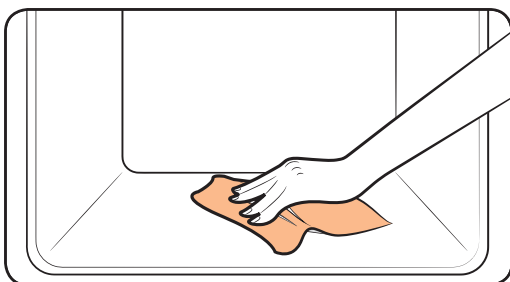
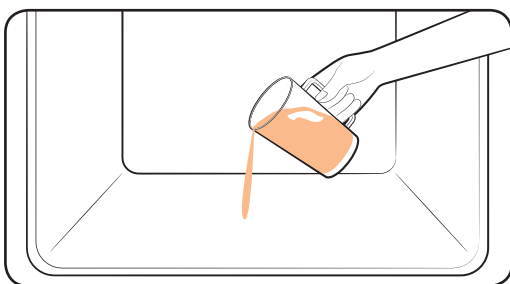
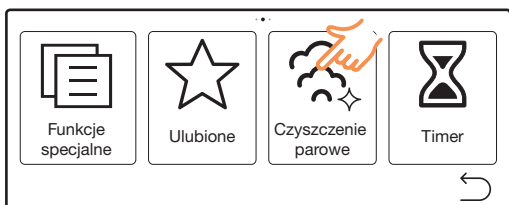
Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „**Czas minął**” i odtworzy melodię. Dotknij przycisku **OK**, aby zatwierdzić ustawienia.

Obsługa

Czyszczenie parowe

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta automatyczna funkcja pomaga oszczędzać czas, usuwając konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.



1. Otwórz kolejno **Menu > Czyszczenie parowe**, a następnie dotknij przycisku **Start**.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.
3. Wlej około 100 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki, a następnie dotknij przycisku **OK**. Cykl trwa około 15 minut.
4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📄 UWAGA

- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.

- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Jeśli wnętrze piekarnika jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika gwałtownie. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Ustawienia

Można zmienić ustawienia domyślne według preferencji lub wykonać diagnostykę połączenia sieciowego. Piekarnik posiada 8 różnych pozycji ustawień.

Język

Wybór języka wyświetlania.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie dotknij preferowanego języka.

Poziom głośności

Regulacja poziomu głośności sygnałów dźwiękowych i melodii.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom głośności, aby ustawić głośność.

Poziom jasności

Zmiana poziomu jasności ekranu wyświetlacza.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom jasności, aby ustawić jasność wyświetlacza.

Informacje o urządzeniu

Sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego i informacji licencyjnych.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia > Informacje o urządzeniu**.

Oprogramowanie

Sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego.

Informacja nt. licencji

Sprawdzenie informacji licencyjnych oprogramowania sprzętowego.

Wyświetlacz

Po pewnym czasie bezczynności piekarnik przechodzi w tryb gotowości, w którym wyświetla aktualny czas. Można włączyć lub wyłączyć ekran zegara wyświetlany w trybie gotowości.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **On** lub **Off**.
- Wyświetlanie aktualnego czasu wyłączy się automatycznie po kilku minutach.

Typ zegara

Wybór typu zegara, który pokazuje aktualny czas w trybie gotowości. Dostępne są dwa typy: analogowy i cyfrowy.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **Analogowy** lub **Cyfrowy**.

Format zegara

Wybór formatu wyświetlania aktualnego czasu w trybie gotowości. Dostępne są dwa formaty: 12-godzinny i 24-godzinny.

- Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **24h** lub **AM/PM** (12h).

Obsługa

Ustaw czas

Ustawienie aktualnego czasu.

1. Otwórz kolejno **Menu > Ustawienia > Ustaw czas**.
2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości (godziny i minuty).
4. Dotknij, aby wybrać ustawienie **AM** lub **PM** (dostępne w formacie 12-godzinnym).
5. Dotknij przycisku **OK**, aby zapisać zmiany.

Pomoc

Przydatne wskazówki i omówienia po wybraniu konkretnej pozycji.

Rozwiązywanie problemów

Dotknij punktu kontrolnego na ekranie i sprawdź propozycje rozwiązań.

Instrukcja pierwszego użycia

Wyświetlenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkownika piekarnika.

Inteligentne pieczenie

Automatyczne gotowanie

Zasady automatycznego gotowania

1. Automatyczne podgrzewanie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Napój	0,25 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść kubek na środku, umieść 2 kubki obok siebie na płycie ceramicznej. Pozostaw je w wnętrzu piekarnika. Odstaw na 1-2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).		
Danie 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.		
Mrożone danie na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Sprawdź, czy pojemnik, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Ponakłuj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku piekarnika. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Potrawa duszona	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).			

2. Pizza

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Pizza domowa	0,6-1,0	Blacha do pieczenia	2
Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera.			
Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	3
Umieść mrożoną pizzę na ruszcie piekarnika.			

3. Mięso

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Cienki stek wołowy	0,3-0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
W trybie grillowania zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez 5 minut do temperatury 250°C. Umieść steki obok siebie na środku rusztu piekarnika i blachy do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.			
Pieczeń wieprzowa	0,8-1,0	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
Umieść marynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie z nałożoną płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.			
Kotlety z baraniny	0,3-0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
Zamarynuj kotlety jagnięce. Umieść kotlety jagnięce na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby kontynuować proces.			

4. Drób i owoce morza

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2- 3 minut.		
Cały kurczak	1,0-1,1 1,2-1,3	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek wkładki grilla z płytą ceramiczną na poziomie 2. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
Filet rybny	0,3-0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	Zamarynuj filety rybne (2 cm) i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		
Stek z łososia	0,3-0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	Zamarynuj filety z łososia i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		
Krewetki	0,2-0,5	Ruszt + blacha	5 + 2
	Ułóż równomiernie surowe krewetki na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia.		

5. Ciasto i chleb

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4	Ruszt piekarnika	2
	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Umieść na ruszcie piekarnika. Zakres wagi zależą od ilości jabłek itd.		
Spód ciasta owocowego	0,3-0,5	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu na ruszcie piekarnika.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Brownie	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w szklanym naczyniu żaroodpornym i naczyniu ceramicznym na ruszcie piekarnika.		
Rogale	0,2-0,4	Blacha do pieczenia	3
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść rogaliki na blasze do pieczenia.		
Jabłecznik holenderski	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	2
	Umieść świeże surowe ciasto w okrągłym metalowym naczyniu do pieczenia o średnicy 22 cm. Umieść na ruszcie.		
Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Ruszt piekarnika	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równolegle do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
Babeczki	0,5-0,6	Ruszt piekarnika	3
	Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu o odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Rośnięcie ciasta drożdżowego	0,3-0,6	Ruszt piekarnika	3
	Przygotuj surowe ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.		
Biszkopt	0,3-0,6	Ruszt piekarnika	2
	Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 °C, korzystając z trybu konwencjonalnego. Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Biały chleb	0,7-0,8	Ruszt piekarnika	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równolegle do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
Ciasto francuskie z nadzieniem jabłkowym	0,3-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść 4 sztuki na blasze do pieczenia.		

6. Przystawki

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
Obrane ziemniaki	0,5-0,6 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45- 60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
Ryż biały	0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,4-0,6 0,6-0,8	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4
	Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2- 3 minut.		
Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		

Inteligentne pieczenie

7. Szybkie potrawy

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Mrożona lasagne	0,4-0,6	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2- 3 minuty.		
Mrożone frytki z piekarnika	0,2-0,8	Blacha do pieczenia	3
	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.		
Mrożone krokiety	0,4-0,6	Blacha do pieczenia	3
	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na metalowej blasze do pieczenia.		
Mrożona zapiekanka rybna	0,4-0,6	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożone danie rybne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.		

Zasady automatycznego rozmrażania

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

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Aksesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min)
Mięso	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	20-90
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.			
Drób	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	20-90
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.			
Ryba	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	20-60
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.			
Chleb/ciasto	0,1-1,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Piekarnik działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.			
Owoce	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1	5-15
	Rozłóż zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.			

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

Przewodnik po gotowaniu w piekarniku kompaktowym z trybem mikrofal

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

Mrożone warzywa

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

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

Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej (900 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 łydkami 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 łydkami do środka.			
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250	3-4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			

Inteligentne pieczenie

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

Ryż i makaron

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

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

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

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

Podgrzewanie

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

Płyny i jedzenie

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

Inteligentne pieczenie

Odżywki dla dzieci i mleko

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

Rozmrażanie

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

Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) do rozmrażania.

Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, a następnie połóż płytę ceramiczną na poziomie 1.

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

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw w trybie termoobiegu

Termoobieg

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

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

Górna grzałka + termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia. W trybie Podgrzewanie od góry + termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Połóż mięso na ruszcie na poziomie podanym w tabeli i podłóż blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 2.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wołowa (1 kg / średnia)	170-190	Ruszt + blacha	3 + 2	60-90
Łopátka wieprzowa/rolada (1 kg)	180-200	Ruszt + blacha	3 + 2	90-120

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń jagnięcia / udo jagnięce (0,8 kg)	190-210	Ruszt + blacha	3 + 2	50-80
Cały kurczak (1,2 kg)	200-220	Ruszt + blacha	3 + 2	50-70
Pstrąg (w całości) (2 szt. / 0,5 kg)	180-200	Ruszt + blacha	3 + 2	30-40
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180-200	Ruszt + blacha	3 + 2	25-35

Dolna grzałka + termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie Podgrzewanie od dołu + termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
pizza domowa	180-200	Blacha do pieczenia	2	20-30
Upieczone wstępnie, schłodzone quiche/ciasto	180-200	Ruszt piekarnika	2	10-15
Zamrożona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	15-20
Mrożona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	15-25
Schłodzona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	8-15
Szarlotka	160-180	Ruszt piekarnika	2	60-70
Ciasto francuskie z jabłkami	180-200	Blacha do pieczenia	2	10-15

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Duży grill

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

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

Gril + wentylator

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

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Kiełbaski	Ruszt piekarnika	4	8-10
kawałki ziemniaków	Ruszt piekarnika	4	20-25
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha do pieczenia	4	15-20
Mrożone krokiety	Blacha do pieczenia	4	20-25
Mrożone kawałki kurczaka	Blacha do pieczenia	4	15-20
Stek z łososia	Ruszt + blacha	4 + 2	15-20
Filet rybny	Ruszt + blacha	4 + 2	12-17
Całe ryby	Ruszt + blacha	4 + 2	15-20
Kawałki kurczaka	Ruszt + blacha	4 + 2	30-40

Zasady przygotowywania potraw w trybie łączonym

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

Mikrofale + Grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.

Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Pieczone ziemniaki	600	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10-15	–
Pomidory z grilla	300	160-180	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	5-10	–
Zapiekanka warzywna	450	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10-20	–
Pieczona ryba	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	4-8	4-6
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10-15	10-15

Mikrofale + Konwekcja

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.

Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Cały kurczak (1,2 kg)	450	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	3	25-30	15-25

Inteligentne pieczenie

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

Mikrofałe + Pieczenie

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.

Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	20-30
kawałki ziemniaków	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15-20
Całe ryby	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15-20
Filet rybny	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10-15
Mrożone kawałki kurczaka	450	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10-15
Mrożone sajgonki	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	5-10
Mrożone paluszki rybne	300	180-200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15-20

Zasady przygotowywania potraw w trybie konwencjonalnym

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

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Lasagne	200-220	Ruszt piekarnika	3	20-25
Zapiekane warzywa	180-200	Ruszt piekarnika	3	20-30
zapiekanka ziemniaczana	180-200	Ruszt piekarnika	3	40-60
Mrożone zapiekanki	160-180	Blacha do pieczenia	3	10-15
Babki	160-180	Ruszt piekarnika	2	50-70
Chleb	150-170	Ruszt piekarnika	2	50-60
Babeczki	180-200	Ruszt piekarnika	2	20-30
Ciastka	180-200	Blacha do pieczenia	3	10-20

Zasady pieczenia intensywnego

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

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ruszt piekarnika	2	20-30
Zapiekanka warzywna (2 kg)	160-180	Ruszt piekarnika	2	40-60
Zapiekanka z ziemniaków (2 kg)	160-180	Ruszt piekarnika	2	60-90
Pieczeń wołowa (2 kg / średnia)	160-180	Ruszt + blacha	3 + 2	60-90
Cała kaczka (2 kg)	180-200	Ruszt + blacha	3 + 2	60-90
2 kurczaki (całe) (po 1,2 kg)	200-220	Ruszt + blacha	3 + 2	60-90

Inteligentne pieczenie

Pro-Roasting

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (godz.)
Pieczeń wołowa	60-80	Ruszt + blacha	3 + 2	3:30-4:30
Pieczeń wieprzowa	70-90	Ruszt + blacha	3 + 2	3:30-4:00
Pierś z kaczki	60-80	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30-2:00
Filet z wołowiny	70-90	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30-2:00
Filet z wieprzowiny	70-90	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30-2:00

Pieczenie wielopoziomowe (specjalne)

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie pieczenia wielopoziomowego zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	150-160	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20-30
Mini-ciasta	160-180	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20-30
Rogaliki	160-180	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20-30
Ciasto francuskie	180-200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	30-40
Ciastka	170-190	2 blachy do pieczenia	2 + 5	15-20
Lasagne	160-180	Ruszt piekarnika + blacha do pieczenia	2 + 5	30-45
Mrożone frytki z piekarnika	180-200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	30-50
Mrożone kawałki kurczaka	180-200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20-30
Mrożona pizza	200-220	Ruszt piekarnika + blacha do pieczenia	2 + 5	20-30

Szybkie i łatwe

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

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

Roztapianie zestalonego miodu

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

Roztapianie żelatyny

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

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3,5 do 4,5 min przy użyciu mocy 900 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 misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 min przy użyciu mocy 900 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Połącz proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6,5-7,5 min przy użyciu mocy 900 W. Wielokrotnie mieszaj podczas gotowania.

Przypiekanie plasterków migdałów

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

Rozwiązywanie problemów

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

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
	Opcja wyświetlania jest wyłączona.	Włącz opcję wyświetlania. Wyłączenie wyświetlania bieżącego czasu w ciągu kilku minut po włączeniu opcji wyświetlania jest normalnym działaniem.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Piekarnik przestał działać w czasie używania.	Piekarnik został otwarty w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić piekarnik.

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

Rozwiązywanie problemów

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

Kody informacyjne

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

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i uruchom ponownie piekarnik kompaktowy.
C-F2		Zatrzymaj piekarnik i spróbuj 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 piekarnik kompaktowy NQ50J9530 firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	3200 W
	Kuchenka mikrofalowa	1650 W
	Grill	2500 W
	Termoobieg	2400 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 W (IEC - 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Jednostka główna	595 × 454,2 × 570 mm
	Do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm
Objętość		50 litrów
Waga	Netto	38,4 kg
	W opakowaniu transportowym	45,6 kg
Poziom hałasu		44,0 dBA

Notatki

Notatki

Notatki

SAMSUNG

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telveverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-04354G-04