

Kombinacyjna kuchenka mikrofalowa do zabudowy

Instrukcja obsługi

NQ50J9530



SAMSUNG

Spis treści

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Korzystanie z instrukcji obsługi | 4 |
| W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: | 4 |
| Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa | 5 |
| Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa | 5 |
| 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 |

Korzystanie z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ NINIEJSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z KUCHENKI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO NINIEJSZYCH INSTRUKCJI.

Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

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

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

OSTRZEŻENIE: Płynny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

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.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: 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. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduśnienia płomienia.

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

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

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

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

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

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

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

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Tylko funkcja kuchenki - opcjonalnie

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

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.

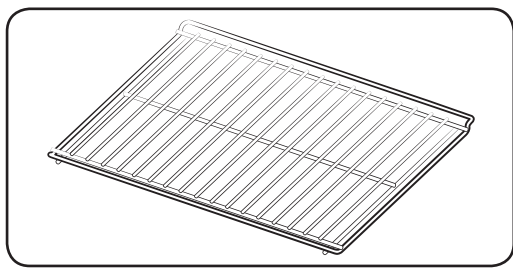
Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

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

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



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

Nie wolno używać rusztu piekarnika w trybie kuchenki mikrofalowej.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

! OSTRZEŻENIE

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

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

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszать przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

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

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol, ponieważ opary alkoholu mogą się zetknąć z gorącymi częściami kuchenki.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: **ZAWSZE** po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym **ZAWSZE** pamiętać.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.

Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

PRZESTROGA

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

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

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).

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

- A.** Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- B.** NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- C.** W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
 - 1)** drzwiczki (nie mogą być wygięte)
 - 2)** zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
 - 3)** uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- D.** Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

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

- A.** Wgniecione, porysowane lub złamane drzwiczki czy uchwyty oraz podobne uszkodzenia panelu zewnętrznego lub panelu sterowania.
- B.** Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana podstawa.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

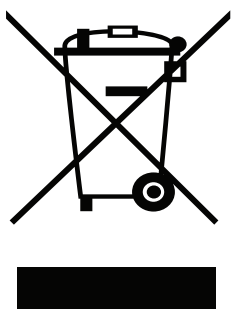
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

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 jest stosowany system segregacji odpadów)

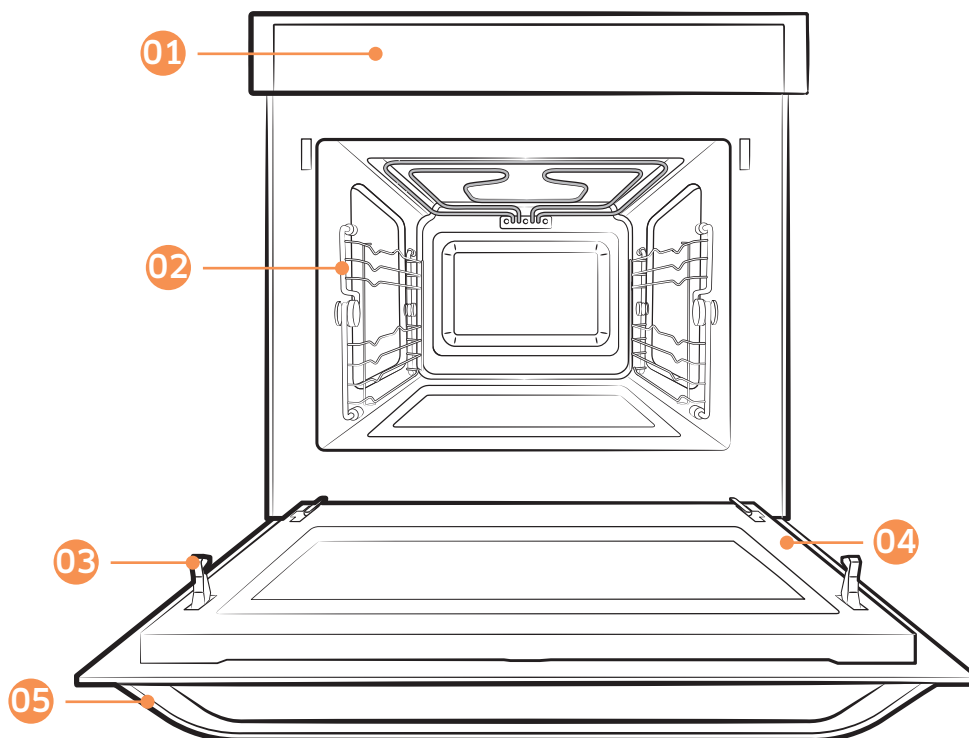
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko 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.

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

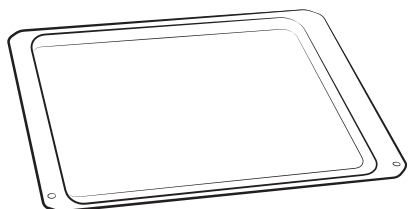
03 Zamek zabezpieczający drzwiczki

04 Drzwiczki

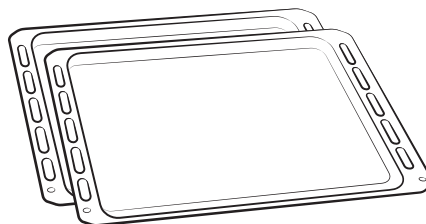
05 Uchwyt drzwiczek

Aksesoria

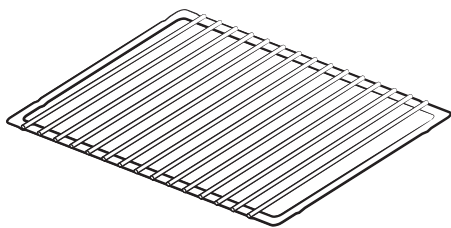
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



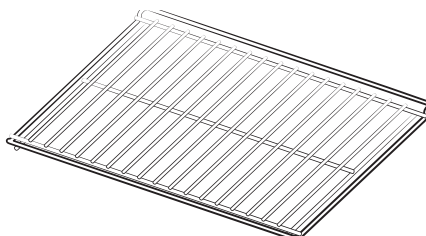
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie
kuchenki mikrofalowej).



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

Podłączenie do prądu

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

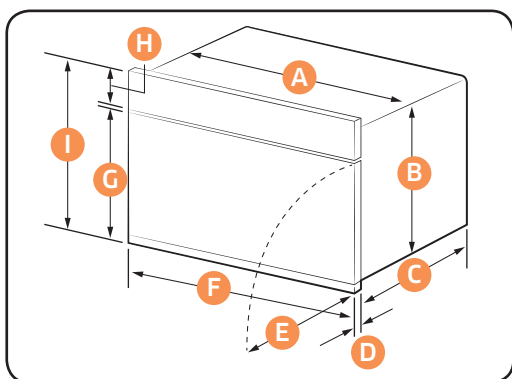
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instalacja

Instalowanie w szafce

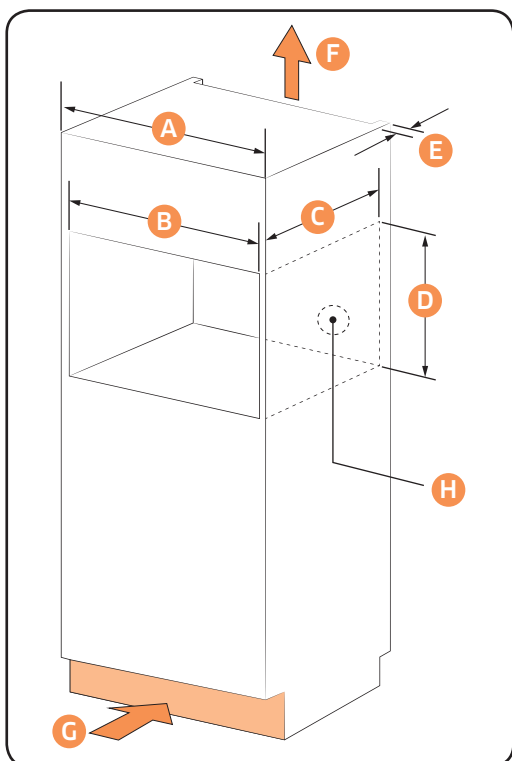
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do instalacji



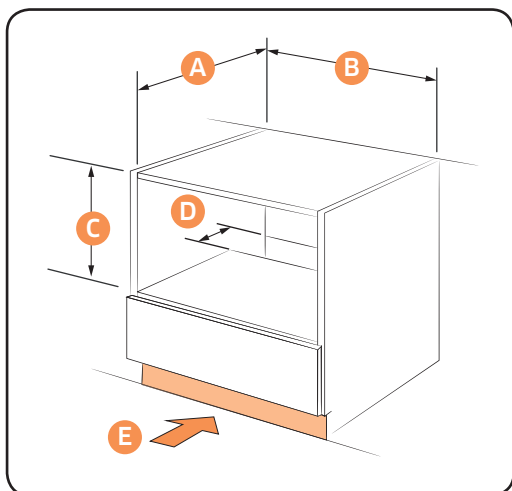
Piekarnik (mm)

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



Szafka do zabudowy (mm)

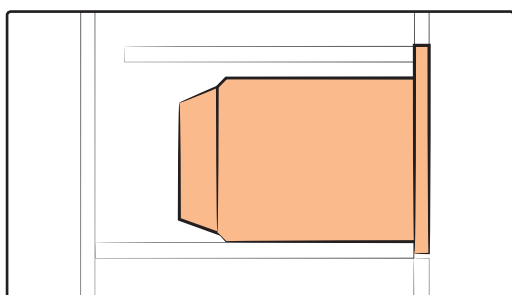
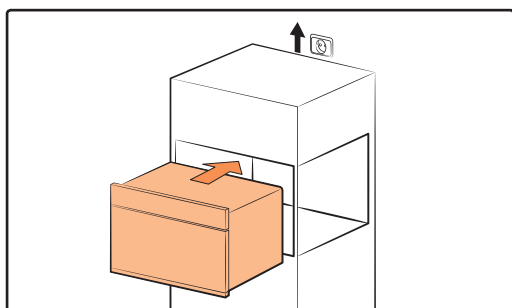
| | |
|----------|---------------------------------------------|
| A | 600 |
| B | Min. 564-568 |
| C | Min. 550 |
| D | Min. 445 / Maks. 450 |
| E | Min. 50 |
| F | 200 cm ² |
| G | 200 cm ² |
| H | Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø) |



Szafka pod zlewozmywak (mm)

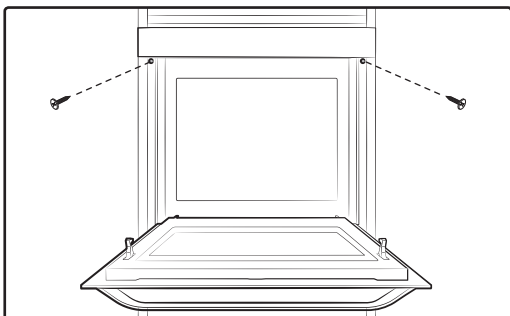
| | |
|----------|----------------------|
| A | Min. 550 |
| B | Min. 564 / Maks. 568 |
| C | Min. 446 / Maks. 450 |
| D | 50 |
| E | 200 cm ² |

Montaż piekarnika

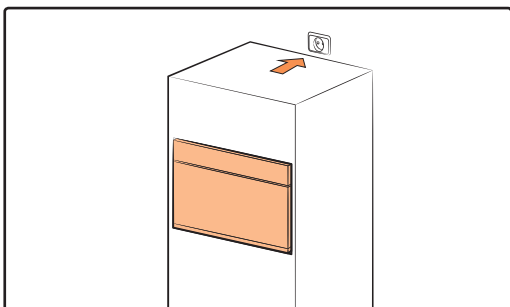


1. Wsunąć częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.
2. Wsunąć całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

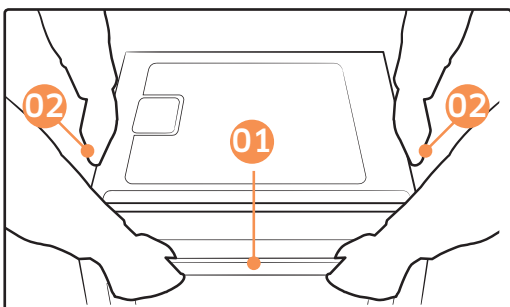
Instalacja



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

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

⚠ PRZESTROGA

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

Konserwacja

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka 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 kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

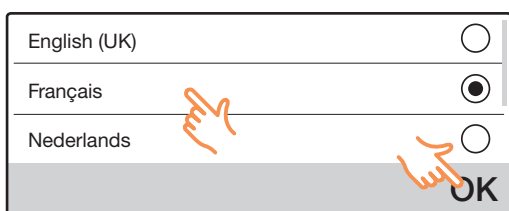
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

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.

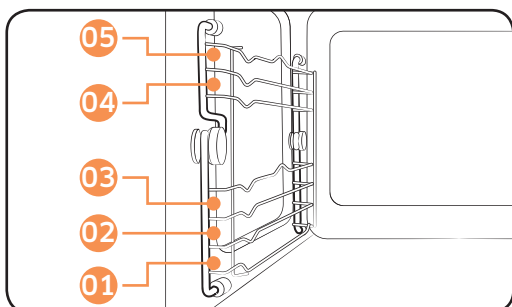
1. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
2. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty).
3. Dotknij przycisku **OK**.
Aby wrócić do poprzedniego ekranu, dotknij przycisku ↶.

UWAGA

Po zakończeniu na wyświetlaczu widoczne będą podstawowe informacje.

Przed rozpoczęciem

Prowadnice boczne

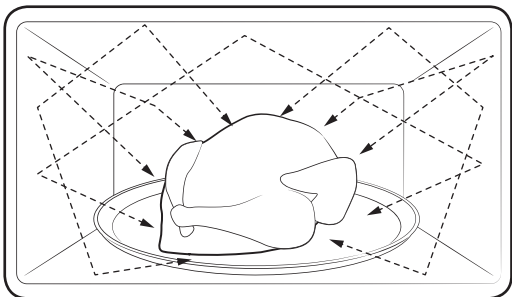


- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 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 woskowany lub tłuszczoodporny | | ○ | Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu. |

○ : Bezpieczne

△ : Używać ostrożnie

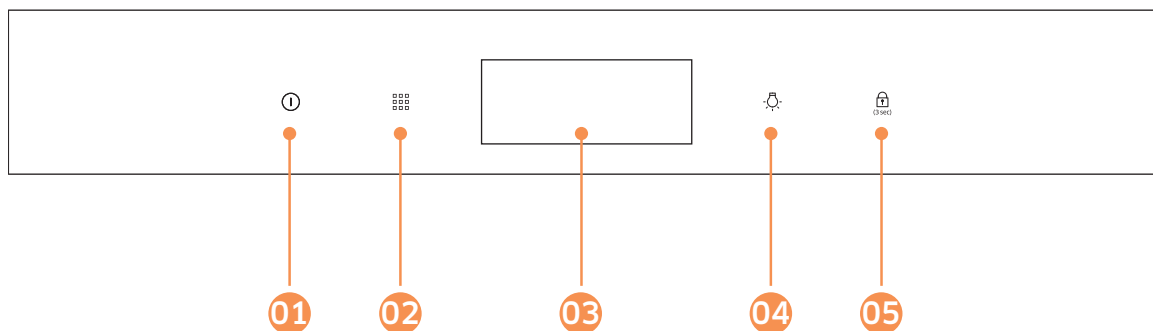
✗ : Niebezpieczne

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.



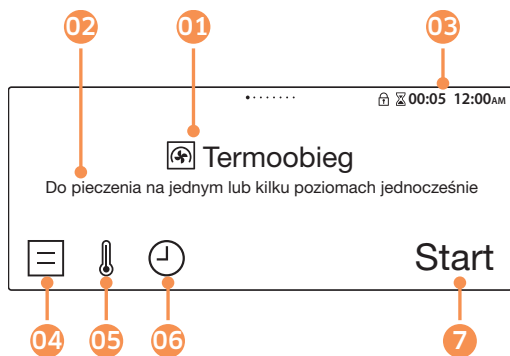
| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

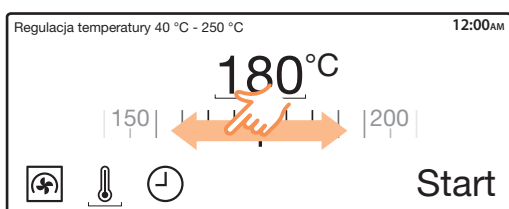
Częste ustawienia

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.

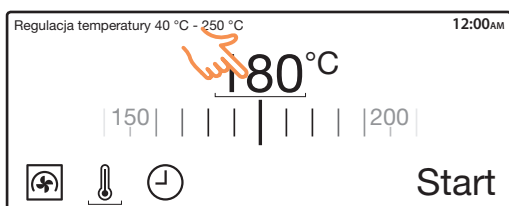
Temperatura



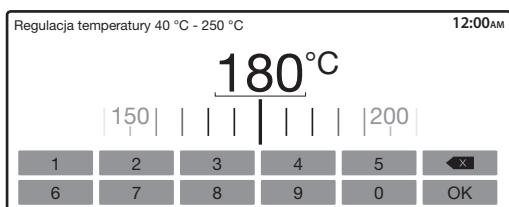
1. Dotknij ikony , aby wyświetlić ekran termometru.



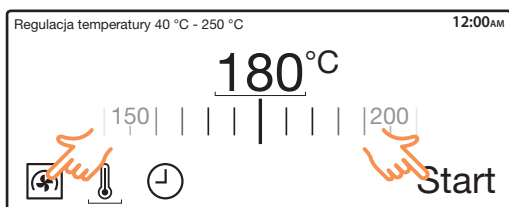
2. Przeciągnij palcem w lewo lub w prawo, aby zmienić temperaturę o 5 °C.




Możesz także dotknąć wartości temperatury, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną.



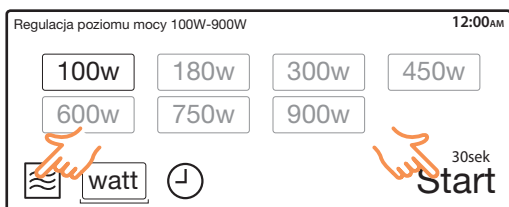
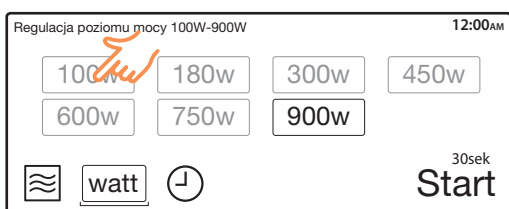
Klawiatura numeryczna pozwala wprowadzić temperaturę ręcznie.




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

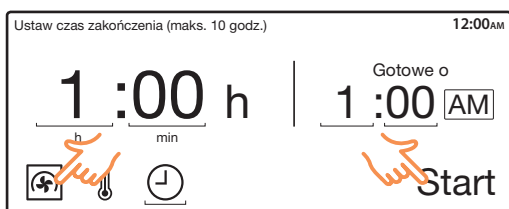
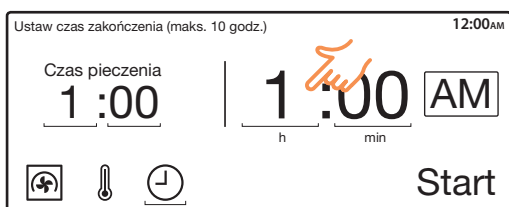
Obsługa



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 zmianę.
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.

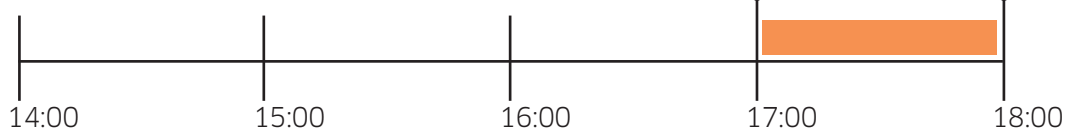
Przypadek 1

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.



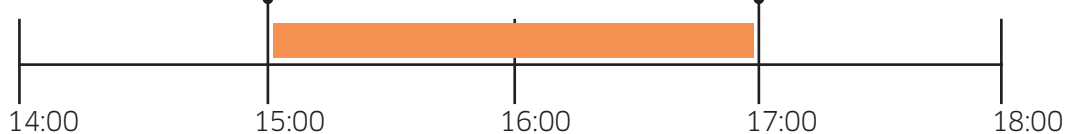
Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
2 godziny

Ustawiona godzina
zakończenia: 17:00

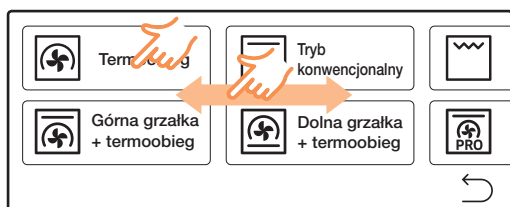
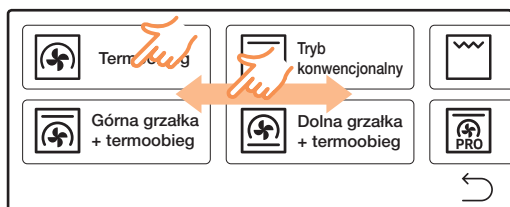
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



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**.

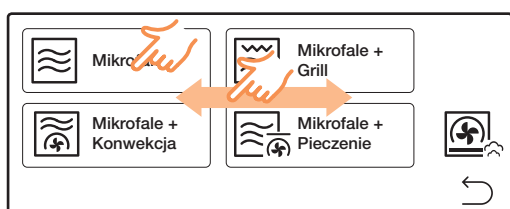
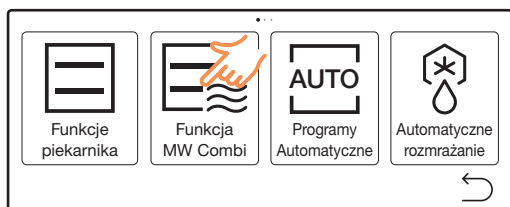
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+5min**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony ☆, aby dodać go do listy ulubionych.

Obsługa

Tryby pieczenia


| Tryb | | Zakres temperatur (°C) | Sugerowana temperatura (°C) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | Termoobieg | 40-250 | 180 |
| | | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie. | |
|  | Górna grzałka + termoobieg | 40-250 | 180 |
| | | Wentylator termoobiegu 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). | |
|  | Gril + wentylator | 40-250 | 220 |
| | | Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb. | |
|  | Dolna grzałka + termoobieg | 40-250 | 180 |
| | | Wentylator termoobiegu 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 termoobiegu, 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.

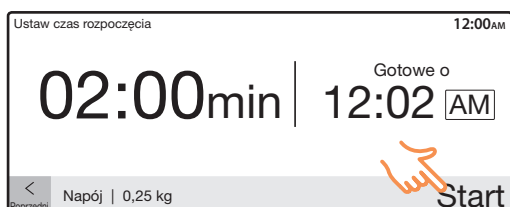
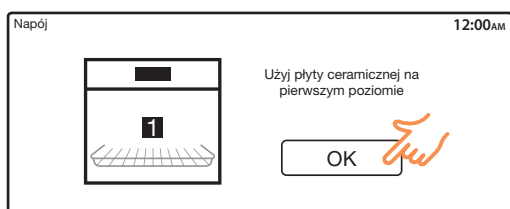
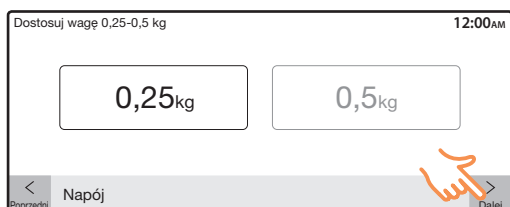
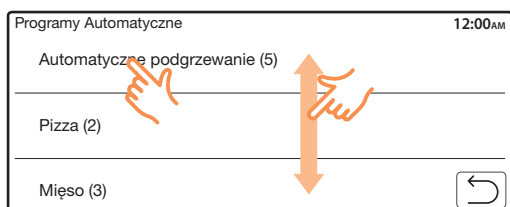
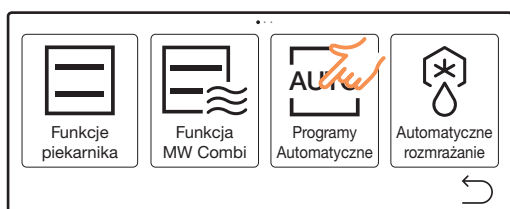
Obsługa

Tryby pieczenia

| Tryb | | Temperatura (°C)/ zakres poziomu mocy (W) | Sugerowana temperatura (°C)/ poziomu mocy (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Mikrofałe | -/100-900 | -/900 |
| | | Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru. | |
|  | Mikrofałe + Konwekcja | 40-230 / 100-600 | 180/300 |
| | | Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegowy rozprowadza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa. | |
|  | Mikrofałe + Grill | 40-200 / 100-600 | 200/300 |
| | | Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa. | |
|  | Mikrofałe + 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.

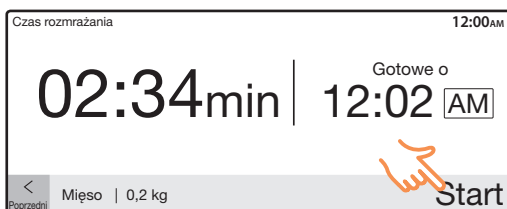
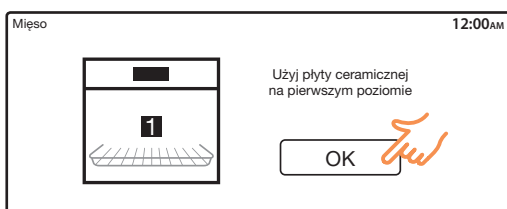
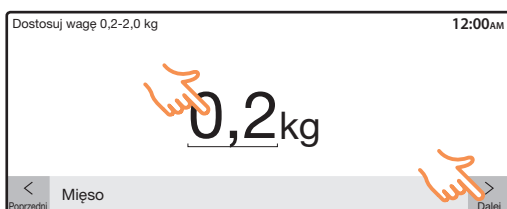
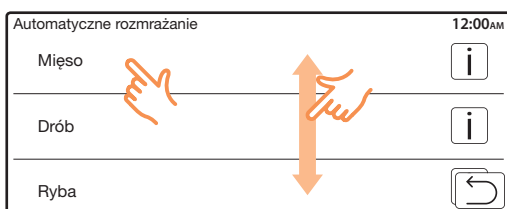
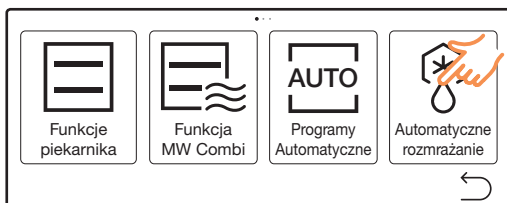


1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Programy Automacyjne**.
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.
3. Wybierz wagę dla przepisu.
4. Dotknij ikony „>”, aby przejść do następnego kroku, lub ikony „<”, 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

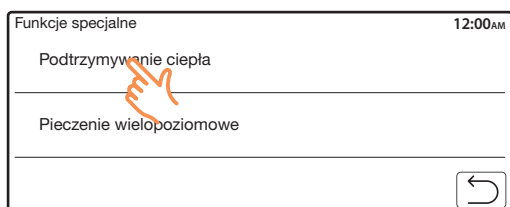
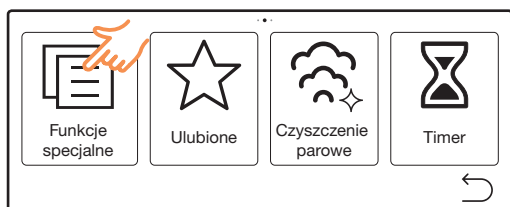
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 5 funkcji automatycznego rozmrażania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



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. |

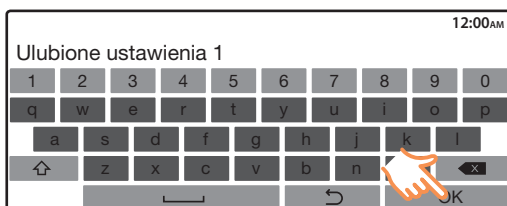
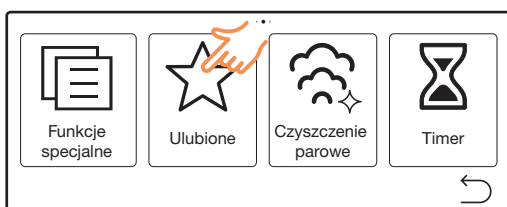
Obsługa

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



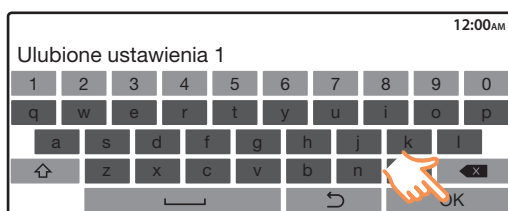
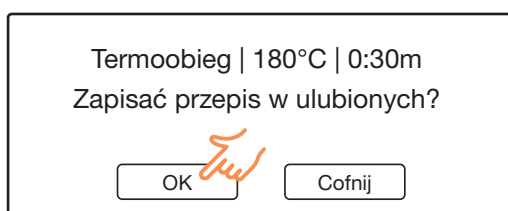
1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.
2. Pojawi się komunikat „**Utwórz własny przepis**”. Dotknij opcji **Dalej**.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby ręcznie ustawić tryb piekarnika, temperaturę, czas pieczenia i/lub opcje według preferencji.
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

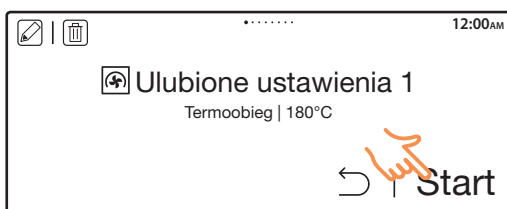
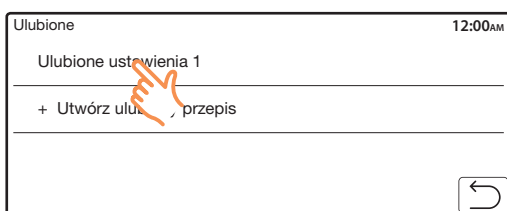
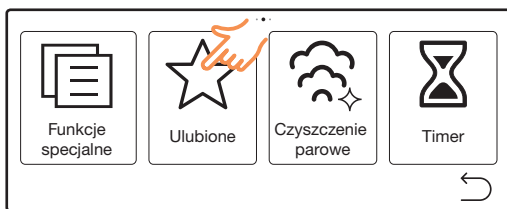
Możesz dodać bieżący przepis do ulubionych jako nową pozycję.



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.

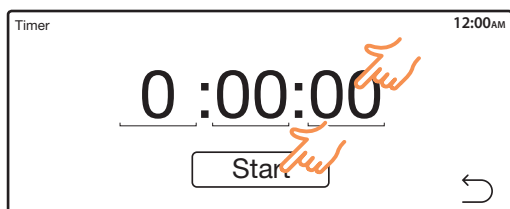
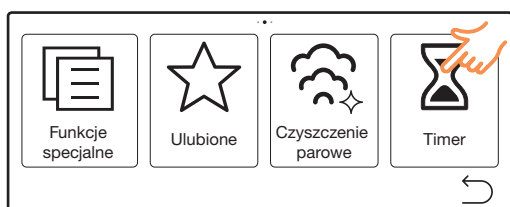
UWAGA

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

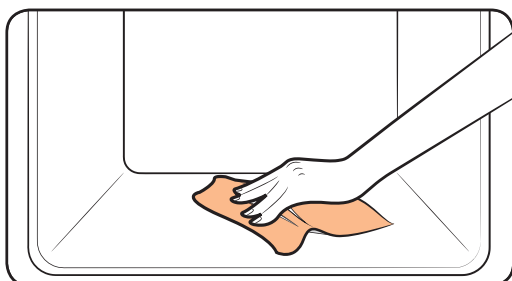
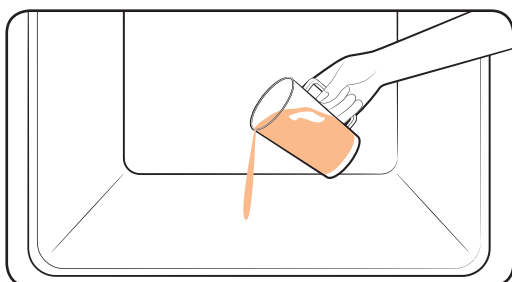
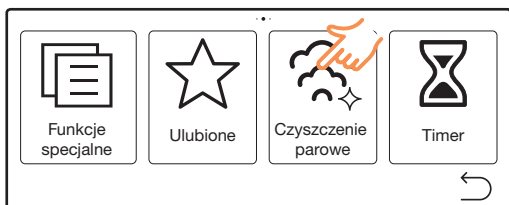
Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „**Czas minął**” i odtworzy melodię. Dotknij przycisku **OK**, aby zatwierdzić ustawienia.

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 przy użyciu siły. 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**.

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).

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-godzinny).
5. Dotknij przycisku **OK**, aby zapisać zmiany.

Obsługa

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 kuchenki mikrofalowej. 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 pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Ponakłuj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. 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 zupełnie 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) | Akcesoria | 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) | Akcesoria | 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) | Aksesoria | 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) | Akcesoria | 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. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. | | | |
| Owoce | 0,1-0,8 | Płyta ceramiczna | 1 | 5-15 |
| | Rozprowadź 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 kuchence mikrofalowej

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

Mrożone warzywa

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

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

Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej (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 łydżkami 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 łydżkami 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) 500 ml (2 kubki) | 800 W | 1½-2 2-3 | 1-2 |
| | Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po 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 450 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 |
| | Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. | | | |

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

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 kuchenki.

| 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 kuchenki | 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 |
| Łopatka 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 | – |
| zapekanka 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) | Aksesoria | 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) | Aksesoria | 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 roztapiania 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 kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania. |
| | Funkcja Eco (oszczędzania energii) jest włączona. | Wyłącz funkcję oszczędzania energii. |
| Kuchenka nie działa. | Brak zasilania. | Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania. |
| | Drzwiczki są otwarte. | Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie. |
| | Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje. | Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie. |
| Kuchenka przestała działać w czasie używania. | Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę. | Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić kuchenkę. |

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

Rozwiązywanie problemów

| Problem | Przyczyna | Działanie |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie grzeje. | Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń. | Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem. |
| Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo. | Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń. | Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem. |
| Funkcja podgrzewania nie działa. | Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń. | Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem. |
| Funkcja rozmrażania nie działa. | Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń. | Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. 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. | Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Anuluj”. |
| | Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją. | Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie. |
| Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy. | Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania. | Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik. |
| Kuchenka nie jest wypoziomowana. | Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni. | Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni. |
| Urządzenie iskrzy. | Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania jedzenia. | Nie wolno używać metalowych pojemników. |
| Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę. | Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta. | Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie. |
| Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne. | Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione. | Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione. |
| Z urządzenia kapie woda. | W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. | Po ostygnięciu kuchenki 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 kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką. |
| W kuchence pozostała woda. | W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. | Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką. |
| Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie. | Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji. | Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. 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 kuchenki. | Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników. |
| Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośniejsza. | Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki. | Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki. |

| Problem | Przyczyna | Działanie |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill | | |
| Podczas pracy kuchenki 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 przyklepiło się jedzenie. | Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych. |
| | Jedzenie jest zbyt blisko grilla. | Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania. |
| | Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu. | Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu. |
| 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 przyklepiło się jedzenie. | Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych. |
| Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku. | Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń. | Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze. |
| Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach. | Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia. | Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach. |

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 kuchenkę mikrofalową. |
| C-F2 | Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo. | Zatrzymaj piekarnik i spróbuj ponownie. |
| C-d0 | | Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung. |

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka 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

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

PYTANIA LUB UWAGI?

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 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 (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT | 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 |

DE68-04354G-00

Combi MWO Built-in Oven

User manual

NQ50J9530



Contents

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Using this user manual | 4 |
| The following symbols are used in this User Manual: | 4 |
| Safety instructions | 5 |
| Important safety instructions | 5 |
| Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) | 13 |
| Installation | 14 |
| What's included | 14 |
| Installation instructions | 16 |
| Maintenance | 21 |
| Cleaning | 21 |
| Replacement (repair) | 22 |
| Care against an extended period of disuse | 22 |
| Before you start | 23 |
| Initial settings | 23 |
| Side runners | 24 |
| About microwave energy | 24 |
| Cookware for microwave | 25 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Operations | 27 |
| Control panel | 27 |
| Common settings | 29 |
| Oven function | 33 |
| MW Combi function | 35 |
| Auto cook | 37 |
| Auto defrost | 38 |
| Special function | 39 |
| Favourites | 40 |
| Timer | 43 |
| Steam cleaning | 44 |
| Settings | 45 |
| Help | 46 |
| Cooking Smart | 47 |
| Auto cooking | 47 |
| Manual cooking | 54 |
| Quick & Easy | 67 |
| Troubleshooting | 68 |
| Checkpoints | 68 |
| Information codes | 75 |
| Technical specifications | 76 |

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

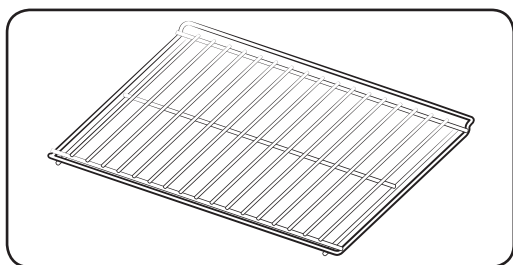
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the rest position when cooking large loads.

Do not use oven rack for microwave oven mode.

General safety

! WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

 **CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- A.** Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- B.** Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- C.** Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - 1)** door (bent)
 - 2)** door hinges (broken or loose)
 - 3)** door seals and sealing surfaces
- D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A.** A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.
- B.** A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

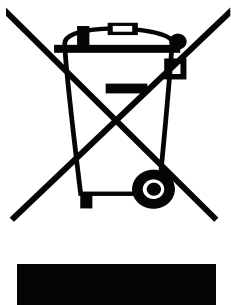
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

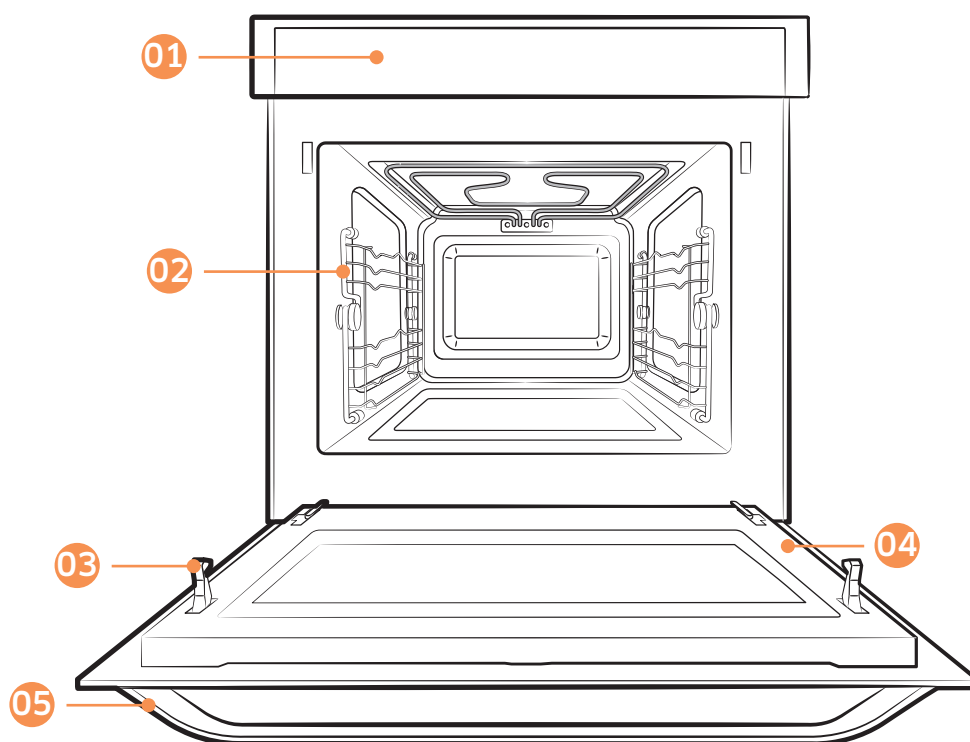
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Side runners

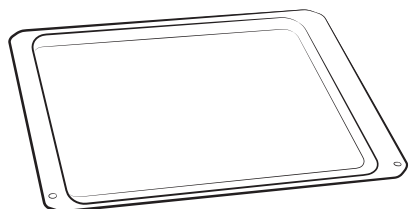
03 Safety door lock

04 Door

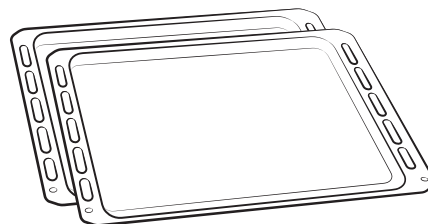
05 Door Handle

Accessories

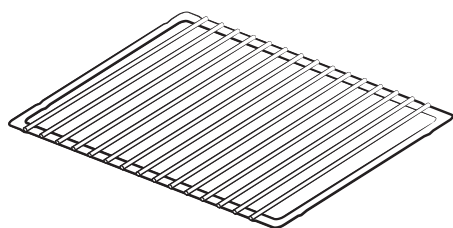
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



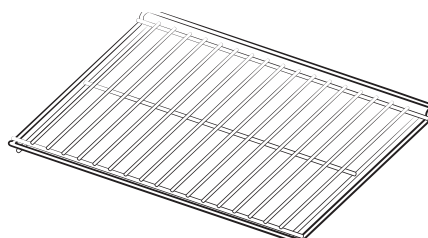
Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



Baking trays
(Do not use for microwave mode.)



Grill insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



Oven rack
(Do not use for microwave mode.)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page 47 to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation

Installation instructions

General Technical Information

| | | |
|------------------------|---------------|----------------------|
| Electrical Supply | 230 V ~ 50 Hz | |
| Dimensions (W × H × D) | Set size | 595 x 454.2 x 570 mm |
| | Built in size | 555 x 445 x 548.8 mm |

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

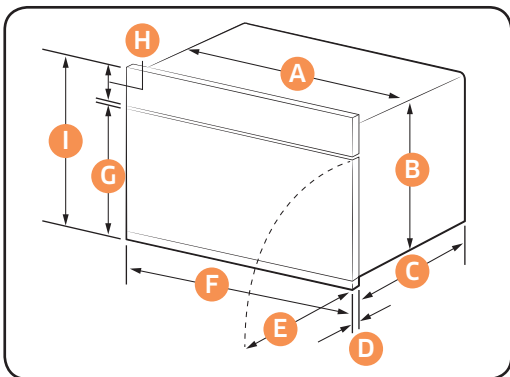
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Installation

Install in the Cabinet

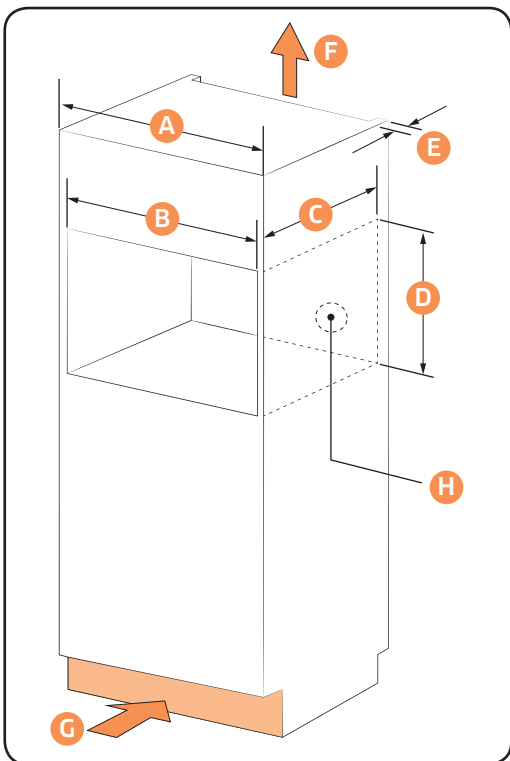
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for Installation



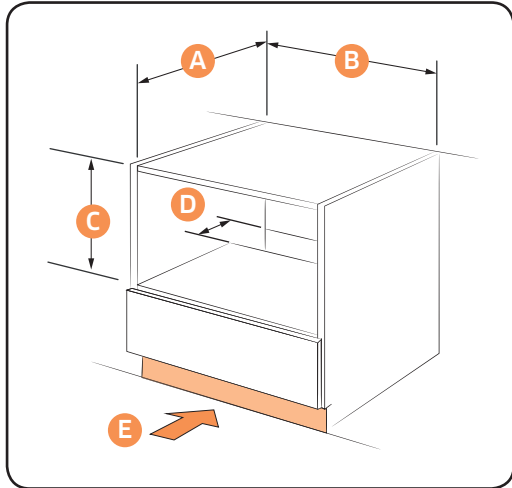
Oven (mm)

| | | | |
|----------|-----|----------|-------|
| A | 555 | F | 595 |
| B | 445 | G | 358 |
| C | 549 | H | 85 |
| D | 21 | I | 454.2 |
| E | 341 | | |



Built-in cabinet (mm)

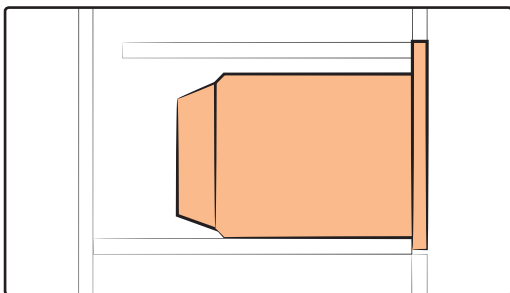
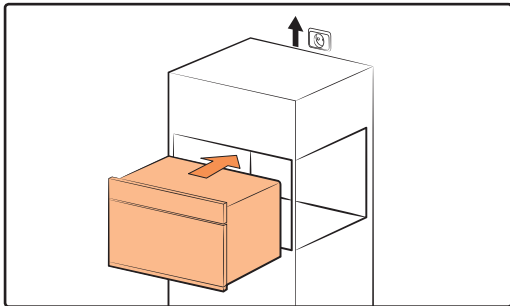
| | |
|----------|---------------------------------------|
| A | 600 |
| B | Min. 564-568 |
| C | Min. 550 |
| D | Min. 445 / Max. 450 |
| E | Min. 50 |
| F | 200 cm ² |
| G | 200 cm ² |
| H | Space for power outlet (30 Ø Hole) |



Under-sink cabinet (mm)

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

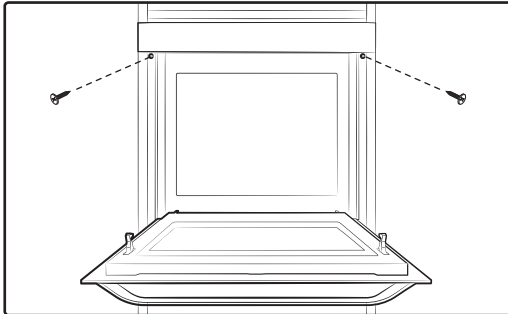
Mounting the oven



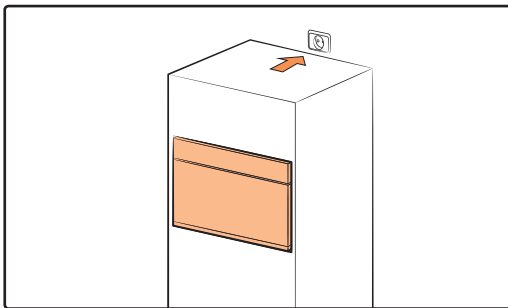
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.

2. Slide the oven completely into the recess.

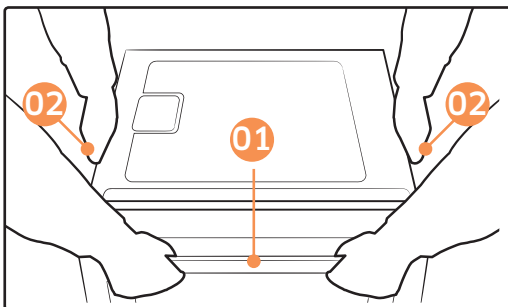
Installation



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

01 Door handle

02 Side handle

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Maintenance

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

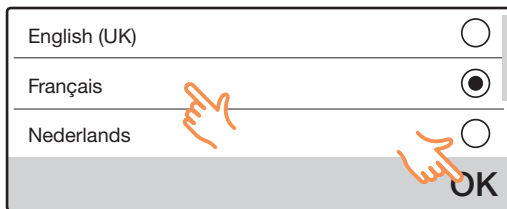
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the onscreen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

STEP 1. Language



Choose a preferred menu language.

1. Select a language.
2. Tap **OK**.

STEP 2. Time



Specify the current time.

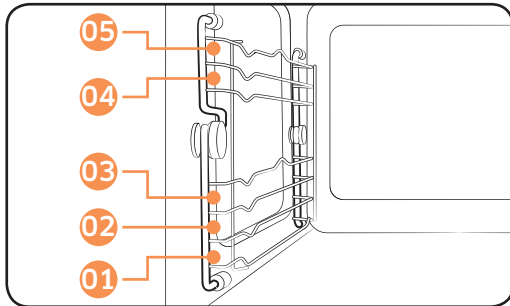
1. Tap any time element to display the onscreen number pad.
2. Use the number pad to input each time element (hour and minute).
3. Tap **OK**.
To return to the previous screen, tap ↶.

NOTE

When done, The display is shown simple manual.

Before you start

Side runners

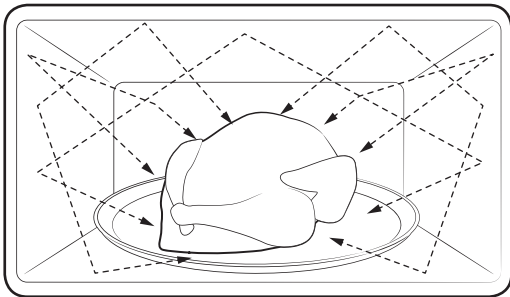


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

| | |
|------------|--------------------|
| 01 Level 1 | Microwave function |
| 02 Level 2 | Oven function |
| 03 Level 3 | |
| 04 Level 4 | |
| 05 Level 5 | |

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

| Material | Microwave-safe | Description | |
|---------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Aluminium foil | △ | Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil. | |
| Crusty plate | ○ | Do not use for preheating for more than 8 minutes. | |
| Bone china or earthenware | ○ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim. | |
| Disposable polyester cardboard dishes | ○ | Some frozen foods are packaged in these dishes. | |
| Fast-food packaging | Polystyrene cups or containers | ○ | Overheating may cause these to melt. |
| | Paper bags or newspaper | × | These may catch fire. |
| | Recycled paper or metal trims | × | These may cause arcing |

Before you start

| Material | | Microwave-safe | Description |
|---------------------------|------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glassware | Oven-to-table ware | ○ | Microwave-safe unless decorated with metal trims. |
| | Fine glassware | ○ | Delicate glassware may break or crack by rapid heating. |
| | Glass jars | ○ | Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking. |
| Metal | Dishes | × | These may cause arcing or fire. |
| | Freezer bag with twist-ties | × | |
| Paper | Plates, cups, napkins, and kitchen paper | ○ | Use to cook for a short time. These absorb excess moisture. |
| | Recycled paper | × | Causes arcing. |
| Plastic | Containers | ○ | Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures. |
| | Cling film | ○ | Use to maintain moisture after cooking. |
| | Freezer bags | △ | Use boilable or ovenproof bags only. |
| Wax or grease-proof paper | | ○ | Use to maintain moisture and prevent spattering. |

○ : Microwave safe

△ : Use caution

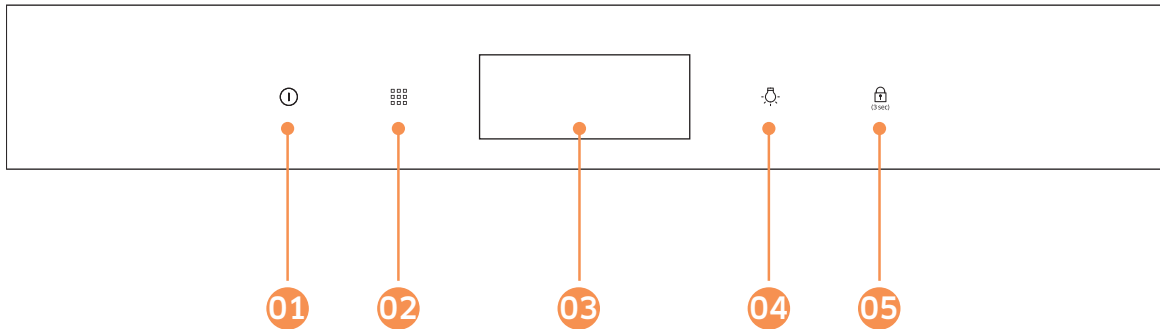
× : Microwave unsafe

Operations

The oven offers 10 top-level menus that cover all aspects of using and maintaining the oven, from which you can access any cooking modes, options, or advanced functions or settings.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



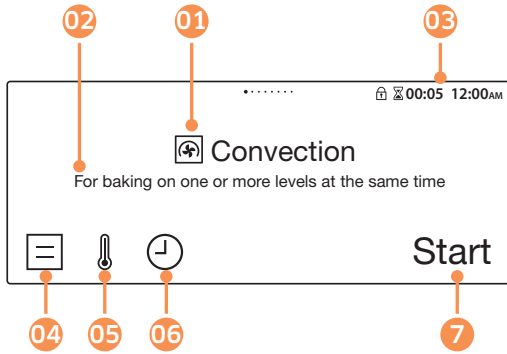
| | |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Power | Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds. If you encounter poor touching experience, or a blank screen (system down), hold down for 7 seconds to restart the oven. |
| 02 Menu | Press to display 10 top-level menus: Oven function, MW Combi function, Auto cook, Auto Defrost, Special function, Favourites, Steam cleaning, Timer, Setting, and Help. |
| 03 Touch-enabled display | For first-time use, it displays the top-level menus. After the first use, it displays the most used menu. You can swipe to navigate through the menus, and tap to select a desired item. |
| 04 Oven light | Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power. |
| 05 Child lock | To prevent accidents, Child lock disables all controls. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel. |

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations


Display



- 01** The current or selected menu is displayed with a specific symbol.
- 02** Brief description of the current or selected menu.
- 03** Indication bar: from the left, Child Lock, Timer, and the current time.
- 04** Press to open the Oven function screen.
- 05** Press to change the temperature.
- 06** Press to change the cooking time.
- 07** Press to start operation.

Most used



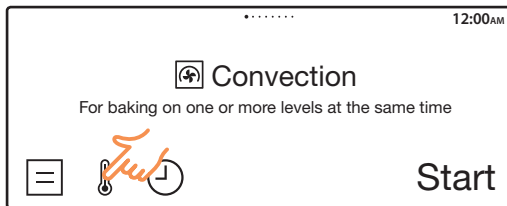
The most frequent cooking mode from the recent 20 selections will be set as Most used. The next time you turn on the oven, the set cooking mode will appear on the main screen with the  symbol on top of the mode icon.


Note that if two or more cooking modes are used the same number of times, the recent one will be set as Most used.

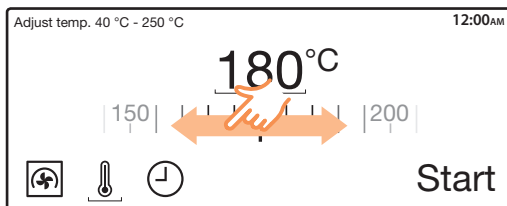
Common settings

It is common to change the default temperature, power level and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

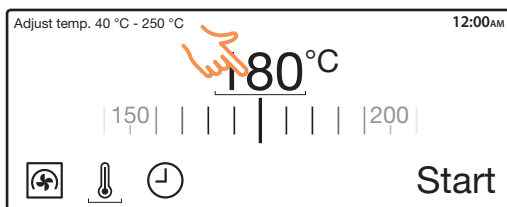
Temperature



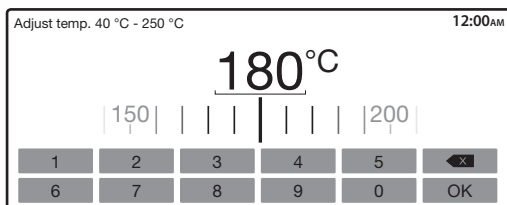
1. Tap  to display the thermometer screen.



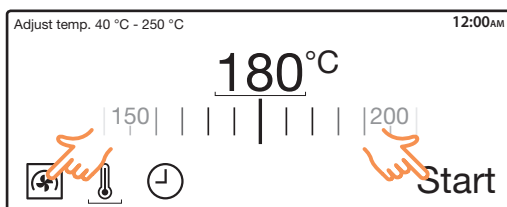
2. Swipe to the left or right to change the temperature by 5 °C.



Alternatively, tap the temperature element to display the number pad.



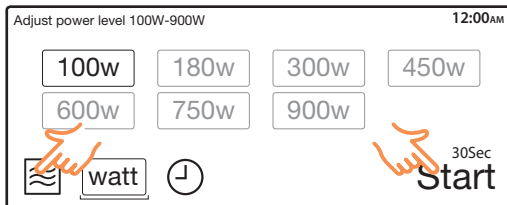
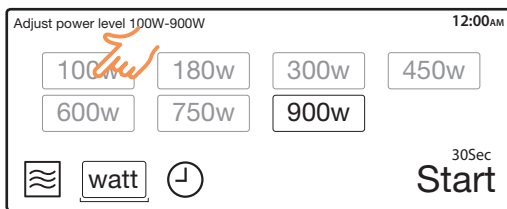
Use the number pad to input the temperature by manually.




3. Tap **Start** to start cooking, or press  to return to the main screen.

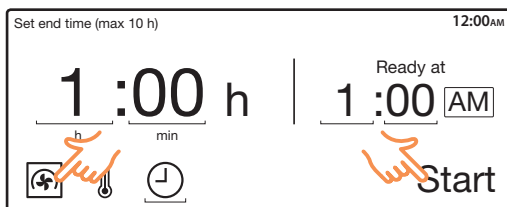
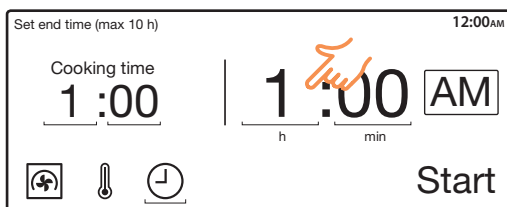
Operations

Power level



1. Tap **watt** to select power level.
2. Select a desired power level from the list that appears.
3. Tap **Start** to start cooking, or press  to return to the main screen.

Cooking time



1. Tap to display the digital clock screen.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad. Use the number pad to set each time element (hour and minute) to your preference.
3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. For this, tap any time element in the top-right panel (**Ready at**). Follow step 2 above to change the end time. See **Delay End** for more information.
4. When done, tap **OK** to confirm your changes.
5. Tap **Start** to start cooking, or press to return to the main screen.

NOTE

MW Combi function cannot set End time.

Operations

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Real-life case: Suppose you select a one-hour recipe at 14:00 and you want the oven to finish cooking at 17:00. To set the end time, change the Ready At time to 17:00. The oven will start cooking at 16:00 and end at 17:00 as you set.

Case 1

Current time: 14:00 Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 18:00

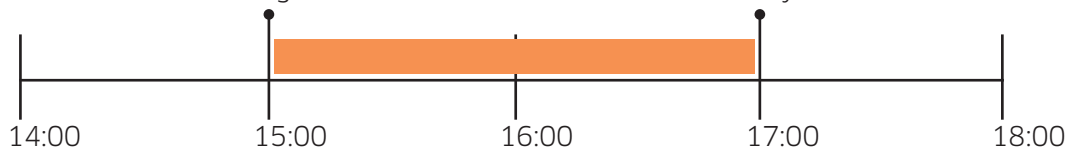
The oven will start cooking at 17:00 and end at 18:00 automatically.



Case 2

Current time: 14:00 Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 17:00

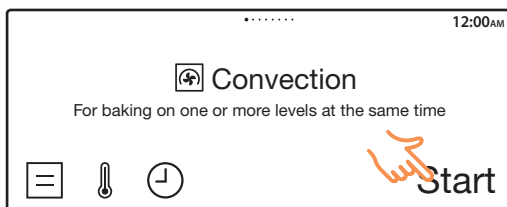
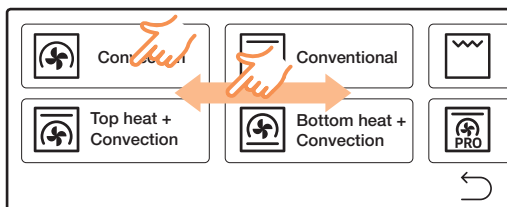
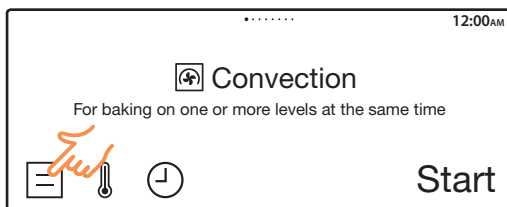
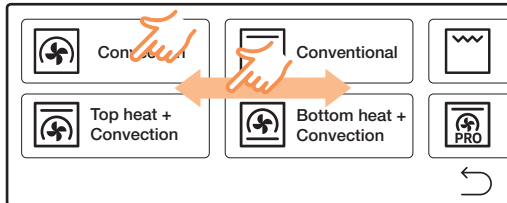
The oven will start cooking at 15:00 and end at 17:00 automatically.



CAUTION

Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

Oven function



NOTE

- Availability of settings differ with the cooking mode.
- You can change the cooking time at any time during cooking.

1. On the main screen, You can see oven function. Select a cooking mode.









You can tap the List icon in the bottom-left corner, and select a desired cooking mode from the list that appears.

2. Change the default temperature and/or cooking time or select options if preferred.
3. Tap **Start**.

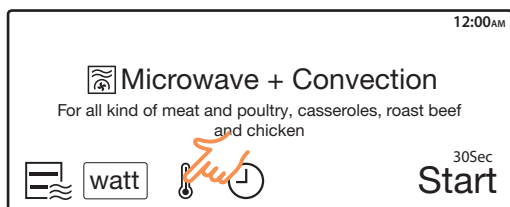
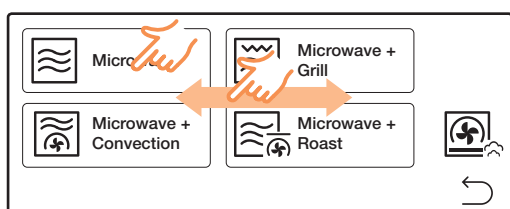
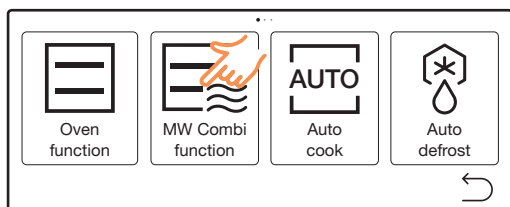
- When cooking is complete, a message of **"Your cuisine is ready"** appears with a melody. To extend the cooking time, tap **"+5min"** to extend the cooking time by 5 minutes.
- To save the current recipe, tap ☆ to add it to the favourite list.

Operations

Cooking modes

| Mode | | Temperature range (°C) | Suggested temperature (°C) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Convection | 40-250 | 180 |
| | | The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time. | |
|  | Top heat + Convection | 40-250 | 180 |
| | | The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne). | |
|  | Conventional | 40-250 | 200 |
| | | The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes. | |
|  | Large grill | 150-250 | 220 |
| | | The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin). | |
|  | Fan grill | 40-250 | 220 |
| | | Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish. | |
|  | Bottom heat + Convection | 40-250 | 180 |
| | | The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake. | |
|  | Intensive cook | 40-250 | 180 |
| | | Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies. | |
|  | Pro-roasting | 40-150 | 100 |
| | | Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish. | |

MW Combi function




NOTE

- Availability of settings differ with the cooking mode.
- You can change the cooking time at any time during cooking.

1. Press **Menu**, and then tap **MW Combi function**.

2. Select a desired cooking mode from the list that appears.





3. Change the default power level, temperature and/or cooking time if preferred.

4. Tap **Start** to start cooking, or press  to return to the main screen.

- When cooking is complete, a message of **"Your cuisine is ready"** appears with a melody. To extend the cooking time, tap **+** **30sec** to extend the cooking time by 30 seconds.
- To save the current recipe, tap ☆ to add it to the favourite list.

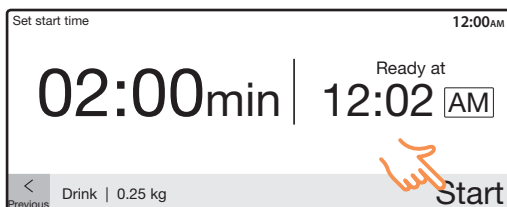
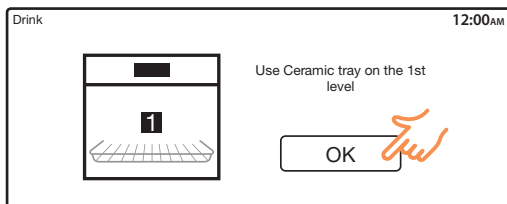
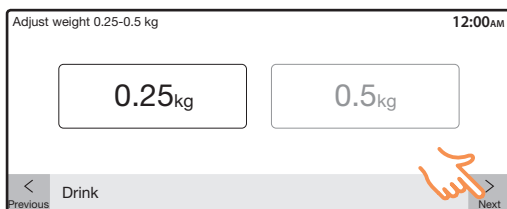
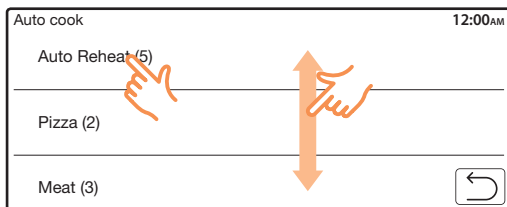
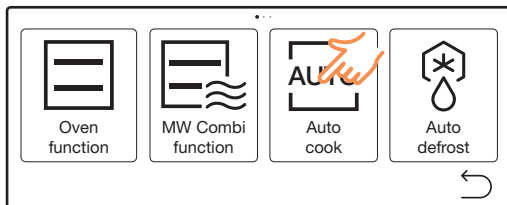
Operations

Cooking modes

| Mode | | Temperature (°C)/ power level (w) range | Suggested temperature (°C)/ power level (w) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | Microwave | -/100-900 | -/900 |
| | | The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour. | |
|  | Microwave + Convection | 40-230/ 100-600 | 180/300 |
| | | The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy. | |
|  | Microwave + Grill | 40-200/100-600 | 200/300 |
| | | The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. | |
|  | Microwave + Roast | 40-200/100-600 | 180/300 |
| | | This mode combines Fan grill and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. | |

Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 35 auto cook features in 7 categories. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

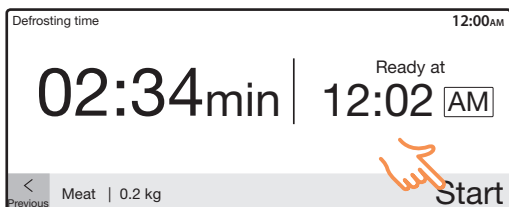
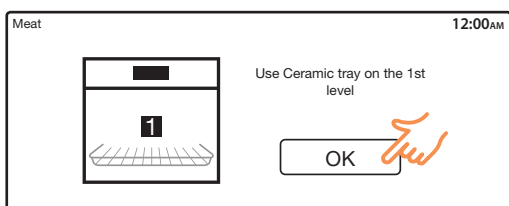
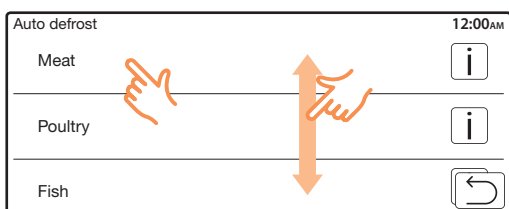
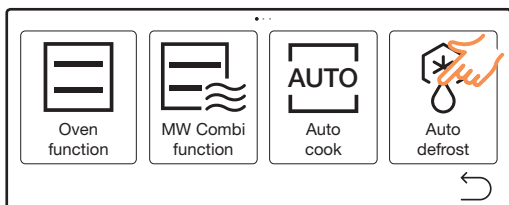


1. Press **Menu**, and then tap **Auto cook**.
2. Swipe up or down to select a category, and then tap a desired recipe in that category.
3. Select a desired weight for the recipe.
4. Tap “>” to go to the next step, or tap “<” to return to the previous screen
5. Prepare food and accessories as instructed, and then tap **OK**.
6. Tap **Start** to start cooking.

Operations

Auto defrost

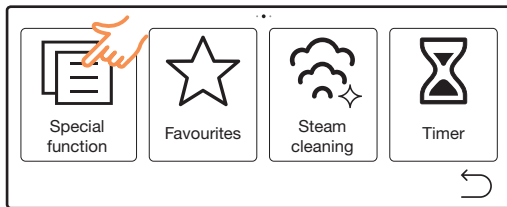
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 5 auto defrost features. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Press **Menu**, and then tap **Auto defrost**.
2. Swipe up or down to select a category, and then tap a desired recipe in that category.
3. Tap the weight element to display the number pad. Use the number pad to input the desired weight by manually.
4. Tap “>” to go to the next step, or tap “<” to return to the previous screen
5. Prepare food and accessories as instructed, and then tap **OK**.
6. Tap **Start** to start cooking.

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience.



1. Press **Menu**, and then tap **Special function**.
2. Select a desired function.
3. Change the default temperature and/or cooking time if preferred.
4. Tap **Start**.

NOTE

- You can change the cooking time at any time during cooking.
- When cooking is complete, a message of **"Your cuisine is ready"** appears with a melody. To extend the cooking time, tap "+5min" to extend the cooking time by 5 minutes.

Special functions

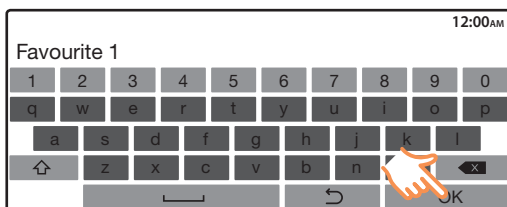
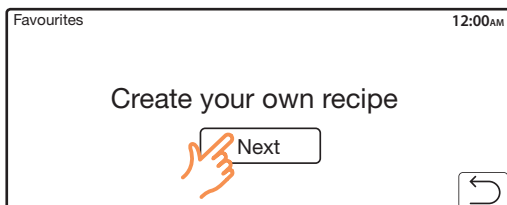
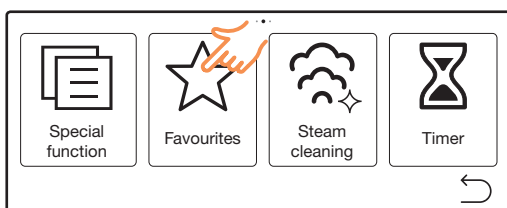
| Mode | Temperature range (°C) | Suggested temperature (°C) | Instructions |
|------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Keep warm | 60-100 | 70 | Use this only for keeping foods warm that have just been cooked. |
| Multi level cook | 40-250 | 180 | Use this for cooking with two multi levels at the same time. |

Operations

Favourites

Add a frequent recipe to the Favourites list for future reference. This will save your time for searching for a past recipe that you want to use. The oven provides two ways to do this:

How To 1 - Create a custom recipe



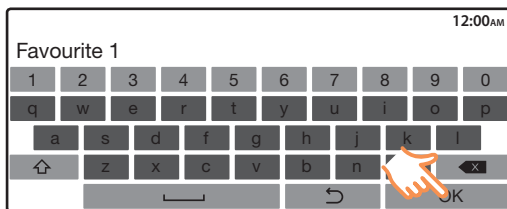
1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.
2. A message of **“Create your own recipe”** appears. Tap **Next**.
3. Follow the onscreen instructions to manually set the oven mode, temperature, cooking time and/or options to your preference.
4. Use the onscreen key pad to rename the recipe.
5. Tap **OK**. Your settings will be added to the Favourites.

NOTE

Favourite recipes, if you have added, will be listed in the Favourites in Step 2 above. In this case, tap Add to favourites to create a new recipe.

How To 2 - Add the current recipe to the Favourites

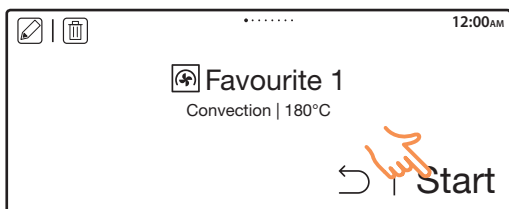
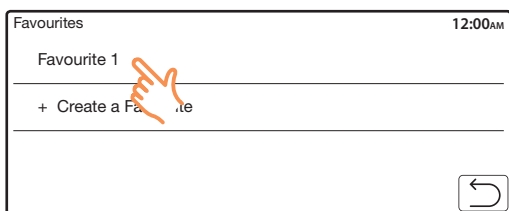
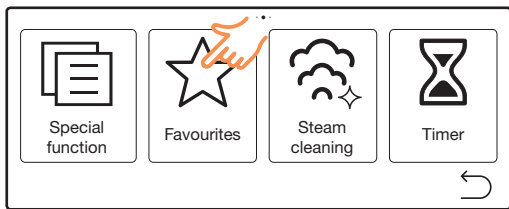
You can use the current recipe to add to the Favourites as a new item.



1. When cooking the current recipe is complete, tap ☆.
2. A message of “**Save this recipe to Favourites?**” appears. Tap **OK** to create a new recipe.
3. The onscreen key pad appears. Use the onscreen key pad to rename the recipe.
4. Tap **OK**. The current recipe will be added to the Favourites.

Operations

To use a favourite recipe





1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.

2. Tap a desired recipe in the list that appears. Detailed information on the selected recipe will be displayed.

3. Tap **Start** to start cooking.

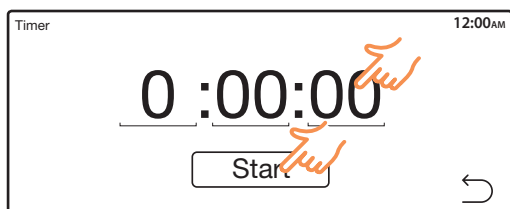
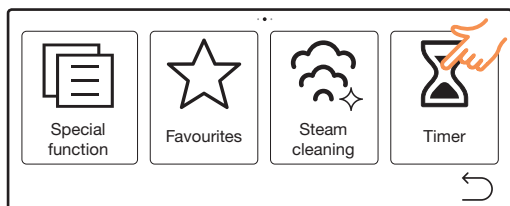
NOTE

You can edit or remove recipes in the Favourites list.

- To edit a recipe name, select the recipe, and then tap .
- To remove a recipe from the list, select the recipe, and then tap .

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press **Menu**, and then tap **Timer**.

2. Tap any time element to display the onscreen number pad.

3. Use the number pad to set a desired time.

4. When done, tap **Start**.

NOTE

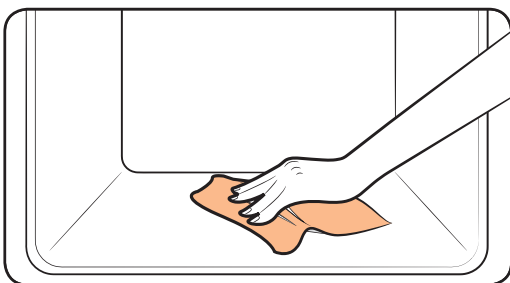
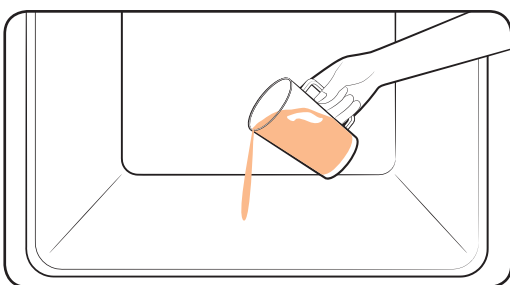
When the time has elapsed to a set point, a message of "**Time is up**" appears with a melody. Tap **OK** to confirm your settings.

Operations

Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.



1. Access **Menu > Steam cleaning**, and then tap **Start**.
2. Remove all accessories as instructed, and then tap **OK**.
3. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door, and then tap **OK**. It takes 15 minutes to complete the cycle.
4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

- Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.

- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.



Settings

You may want to change the default settings to your preference, or to check the network connection for diagnosis. The oven offers you with 8 different setting items.

Language

Choose a display language.

- Access **Menu > Settings**, and then tap a preferred language.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Access **Menu > Settings**, and then use the bar next to Volume to adjust the volume.

Brightness

Change the brightness of the display screen.

- Access **Menu > Settings**, and then use the bar next to Brightness to adjust the screen brightness.

About device

Check the current version of the firmware and License information.

- Access **Menu > Settings > About device**.

Software

Check the current version of the firmware.

License information

Check the license information of the firmware.

Display

The oven enters Standby mode after a certain time of inactivity, which displays the current time. You can enable or disable the clock screen that appears in Standby mode.

- Access **Menu > Settings**, and then tap to toggle between **On** and **Off**.

Clock type

Select a clock type of the current time that appears in Standby mode. Two types are available, Analogue and Digital.

- Access **Menu > Settings**, and then tap to toggle between **Analog** and **Digital**.

Clock format

Select a time format of the current time that appears in Standby mode. Two formats are available, 12-hour and 24-hour.

- Access **Menu > Settings**, and then tap to toggle between **24h** and **AM/PM** (12h).

Set time

Set the current time.

1. Access **Menu > Settings > Set time**.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad.
3. Use the number pad to enter each element (hour and minute).
4. Tap to toggle between **AM** and **PM** (available with the 12-hour format).
5. Tap **OK** to save your changes.



Operations

Help

Useful tips and explanations on a specific item that you select.

Troubleshooting

Tap a checkpoint directly on the screen, and try the suggestions.

Guide for first use

You will be provided with simple instructions on basic use of the oven.

Cooking Smart

Auto cooking

Auto cook guide

1. Auto Reheat

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| Drink | 0.25 0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, Place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for reheating liquids). | | |
| Plate meal | 0.3-0.4 0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min. | | |
| Frozen plate meal | 0.3-0.4 0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min. | | |
| Soup | 0.2-0.3 0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing. | | |

Cooking Smart

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| Stew | 0.2-0.3 0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3min standing. | | |

2. Pizza

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| Homemade pizza | 0.6-1.0 | Baking tray | 2 |
| | Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. | | |
| Frozen pizza | 0.3-0.4 0.4-0.5 | Baking tray | 3 |
| | Put frozen pizza on oven rack. | | |

3. Meat

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Beef steak, thin | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 |
| | We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process. | | |
| Roast pork | 0.8-1.0 | Grill insert + Ceramic tray | 3 |
| | Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again. | | |
| Lamb chops | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 |
| | Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps and push the Start button to continue process. | | |

4. Poultry & Sea Food

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Chicken pieces | 0.5-0.7 1.0-1.2 | Grill insert + Ceramic tray | 5 |
| | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes. | | |
| Whole chicken | 1.0-1.1 1.2-1.3 | Grill insert + Ceramic tray | 5 |
| | Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 2. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes. | | |
| Fish fillet | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 |
| | Marinate fish fillet(2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process. | | |
| Salmon Steak | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 |
| | Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process. | | |
| Prawns | 0.2-0.5 | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 |
| | Put the raw prawn on oven rack and baking tray evenly. | | |

5. Pie & Bread

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Apple pie | 1.2-1.4 | Oven rack | 2 |
| | Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on. | | |

Cooking Smart

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| Base for fruit pie | 0.3-0.5 | Oven rack | 3 |
| | Put batter into metal base dish on the oven rack. | | |
| Brownies | 0.5-0.7 | Oven rack | 3 |
| | Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack. | | |
| Croissants | 0.2-0.4 | Baking tray | 3 |
| | Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray. | | |
| Dutch butter pie | 0.5-0.7 | Oven rack | 2 |
| | Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack. | | |
| Dutch loaf cake | 0.7-0.8 | Oven rack | 3 |
| | Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack. | | |
| Muffins | 0.5-0.6 | Oven rack | 3 |
| | Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack. | | |
| Rising yeast dough | 0.3-0.6 | Oven rack | 3 |
| | Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film. | | |
| Sponge cake | 0.3-0.6 | Oven rack | 2 |
| | Preheat the oven, using the conventional heat mode to 180°C. Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack. | | |
| White bread | 0.7-0.8 | Oven rack | 3 |
| | Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack. | | |
| Puff pastry, filled apple | 0.3-0.5 | Baking tray | 2 |
| | Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray. | | |

6. Side Dishes

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Fresh vegetables | 0.3-0.4 0.5-0.6 | Ceramic tray | 1 |
| | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking. | | |
| Peeled potato | 0.5-0.6 0.7-0.8 | Ceramic tray | 1 |
| | Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking. | | |
| White rice | 0.3-0.4 | Ceramic tray | 1 |
| | Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking. | | |
| Baked potato halves | 0.4-0.6 0.6-0.8 | Grill insert + Ceramic tray | 4 |
| | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes. | | |
| Frozen vegetables | 0.3-0.4 0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 |
| | Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking. | | |

Cooking Smart

7. Convenience

| Food | Serving size (kg) | Accessory | Level |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Frozen lasagne | 0.4-0.6 | Grill insert + Ceramic tray | 3 |
| | Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes. | | |
| Frozen oven chips | 0.2-0.8 | Baking tray | 3 |
| | Distribute frozen oven chips on metal baking tray. | | |
| Frozen croquettes | 0.4-0.6 | Baking tray | 3 |
| | Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray. | | |
| Frozen fish gratin | 0.4-0.6 | Grill insert + Ceramic tray | 3 |
| | Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce. | | |

Auto Defrost guide

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the ceramic tray.

| Food | Serving size (g) | Accessory | Level | Standing Time (min.) |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|----------------------|
| Meat | 0.2-2.0 | Ceramic tray | 1 | 20-90 |
| | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. | | | |
| Poultry | 0.2-2.0 | Ceramic tray | 1 | 20-90 |
| | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. | | | |
| Fish | 0.2-2.0 | Ceramic tray | 1 | 20-60 |
| | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. | | | |
| Bread/Cake | 0.1-1.0 | Ceramic tray | 1 | 10-30 |
| | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. | | | |
| Fruit | 0.1-0.8 | Ceramic tray | 1 | 5-15 |
| | Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits. | | | |

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

| Food | Serving size (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|--------------------------------------|------------------------------------|-----------|---------------------|----------------------|
| Spinach | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Broccoli | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 |
| | Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water. | | | |
| Peas | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Green Beans | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water. | | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Mixed Vegetables (Chinese Style) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

| Food | Serving size (g) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Broccoli | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 5-6 | |
| Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre | | | |
| Brussels sprouts | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water. | | | |
| Carrots | 250 | 5-6 | 3 |
| | Cut carrots into even sized slices. | | |
| Cauliflower | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. | | | |
| Courgettes | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender. | | |
| Egg Plants | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. | | |
| Leeks | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut leeks into thick slices. | | |
| Mushrooms | 125 | 1-2 | 3 |
| | 250 | 2-3 | |
| Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. | | | |

Cooking Smart

| Food | Serving size (g) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Onions | 250 | 4-5 | 3 |
| | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. | | |
| Peppers | 250 | 4-5 | 3 |
| | Cut pepper into small slices. | | |
| Potatoes | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. | | | |
| Turnip cabbage | 250 | 5-6 | 3 |
| | Cut turnip cabbage into small cubes. | | |

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

| Food | Serving size (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Directions |
|-------------------------------|------------------|-----------|---------------------|----------------------|---------------------------|
| White rice (parboiled) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| | 375 | | 18-20 | | Add 750 ml of cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 | 800 | 20-22 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| | 375 | | 22-24 | | Add 750 ml of cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| Mixed corn (rice + grain) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Add 400 ml of cold water. |
| Pasta | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Add 1000 ml of hot water. |

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|----------------------|
| Drink | 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs) | 800 W | 1½-2 2-3 | 1-2 |
| | Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time. | | | |
| Soup (Chilled) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 |
| | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. | | | |
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. | | | |
| Pasta with sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. | | | |
| Plated meal (Chilled) | 350 g 450 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 |
| | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film. | | | |

Cooking Smart

Baby foods & milk

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (sec.) | Standing time (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|----------------------|
| Baby Food (Vegetable + Meat) | 190 g | 600 W | 30-40 | 2-3 |
| | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. | | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20-30 | 2-3 |
| | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. | | | |
| Baby Milk | 100 ml | 300 W | 30-40 | 2-3 |
| | 200 ml | | 50-60 | |
| Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully. | | | | |

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Place food on ceramic tray, and then insert ceramic tray in level 1.

| | Food | Serving size (g) | Defrosting time (min.) | Standing time (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----------------------|
| Meat | Minced meat | 250 | 6-7 | 15-30 |
| | | 500 | 8-12 | |
| | Pork steaks | 250 | 7-8 | |
| Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. | | | | |
| Poultry | Chicken pieces | 500 (2 pcs.) | 12-14 | 15-60 |
| | Whole chicken | 1200 | 28-32 | |
| First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. | | | | |
| Fish | Fish fillets | 200 | 6-7 | 10-25 |
| | Whole fish | 400 | 11-13 | |
| Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. | | | | |
| Fruit | Berries | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter. | | | |
| Bread | Bread rolls | 2 pcs | 1-1½ | 5-20 |
| | (each ca. 50 g) | 4 pcs | 2½-3 | |
| | Toast/sandwich | 250 | 4-4½ | |
| | | 500 | 7-9 | |
| Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time. | | | | |

Cooking Smart

Convection guide

Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Convection mode.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|----------------------------------------|------------|-------------|-------|---------------------|
| Hazelnut cake square mould | 160-170 | Oven rack | 2 | 60-70 |
| Lemon cake ring-shaped or bowl mould | 150-160 | Oven rack | 2 | 50-60 |
| Sponge cake | 150-160 | Oven rack | 2 | 25-35 |
| Fruit flan base | 150-170 | Oven rack | 2 | 25-35 |
| Flat streusel fruit cake (yeast dough) | 150-170 | Baking tray | 3 | 30-40 |
| Croissants | 170-180 | Baking tray | 2 | 10-15 |
| Bread rolls | 180-190 | Baking tray | 2 | 10-15 |
| Cookies | 160-180 | Baking tray | 3 | 10-20 |
| Oven chips | 200-220 | Baking tray | 3 | 15-20 |

Top heat + convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting. We recommend to preheat the oven using Top heat + convection mode. Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|---------------------------------|------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Beef roast beef (1 kg / medium) | 170-190 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 60-90 |
| Pork shoulder joint/Roll (1 kg) | 180-200 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 90-120 |

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|--------------------------------------|------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Lamb roast lamb/Leg of lamb (0.8 kg) | 190-210 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 50-80 |
| Chicken whole chicken (1.2 kg) | 200-220 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 50-70 |
| Fish whole trouts (2 pcs / 0.5 kg) | 180-200 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 30-40 |
| Duck breast (0.3 kg) | 180-200 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 25-35 |

Bottom heat + convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Bottom heat + convection mode.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|------------------------------|------------|-------------|-------|---------------------|
| Homemade pizza | 180-200 | Baking tray | 2 | 20-30 |
| Chilled pre-baked quiche/Pie | 180-200 | Oven rack | 2 | 10-15 |
| Frozen self rising pizza | 180-200 | Baking tray | 2 | 15-20 |
| Frozen pizza | 180-200 | Baking tray | 2 | 15-25 |
| Chilled pizza | 180-200 | Baking tray | 2 | 8-15 |
| Apple pie | 160-180 | Oven rack | 2 | 60-70 |
| Puff pastry, apple filling | 180-200 | Baking tray | 2 | 10-15 |

Cooking Smart

Grilling guide

Large grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

| Food | Accessory | Level | Cooking time 1st side (min.) | Cooking time 2nd side (min.) |
|-------------------|-------------------------|-------|------------------------------|------------------------------|
| Kebab spits | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 | 8-10 | 6-8 |
| Pork steaks | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 | 7-9 | 5-7 |
| Sausages | Oven rack | 5 + 2 | 6-8 | 6-8 |
| Chicken pieces | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 | 20-25 | 15-20 |
| Salmon steaks | Oven rack + Baking tray | 5 + 2 | 8-12 | 6-10 |
| Sliced vegetables | Baking tray | 5 | 15-20 | - |
| Toast | Oven rack | 5 | 2-3 | 1-2 |
| Cheese toasts | Oven rack | 5 | 3-5 | - |

Fan grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

| Food | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|-------------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Sausages | Oven rack | 4 | 8-10 |
| Potato wedges | Oven rack | 4 | 20-25 |
| Frozen oven chips | Baking tray | 4 | 15-20 |
| Frozen croquettes | Baking tray | 4 | 20-25 |
| Frozen nuggets | Baking tray | 4 | 15-20 |
| Salmon steak | Oven rack + Baking tray | 4 + 2 | 15-20 |
| Fish fillet | Oven rack + Baking tray | 4 + 2 | 12-17 |
| Whole fish | Oven rack + Baking tray | 4 + 2 | 15-20 |
| Chicken pieces | Oven rack + Baking tray | 4 + 2 | 30-40 |

Combination cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Microwave + Grill

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

| Food | Power level (W) | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time 1st side (min.) | Cooking time 2nd side (min.) |
|------------------|-----------------|------------|----------------------------|-------|------------------------------|------------------------------|
| Baked potatoes | 600 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 4 | 10-15 | - |
| Grilled tomatoes | 300 | 160-180 | Ceramic tray+ Grill insert | 4 | 05-10 | - |
| Vegetable gratin | 450 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 4 | 10- 20 | - |
| Roast fish | 300 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 4 | 04-08 | 04-06 |
| Chicken pieces | 300 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 4 | 10-15 | 10-15 |

Microwave + Convection

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

| Food | Power level (W) | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time 1st side (min.) | Cooking time 2nd side (min.) |
|------------------------|-----------------|------------|----------------------------|-------|------------------------------|------------------------------|
| Whole chicken (1.2 kg) | 450 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 3 | 25-30 | 15 - 25 |

Cooking Smart

| Food | Power level (W) | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time 1st side (min.) | Cooking time 2nd side (min.) |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------------------|-------|------------------------------|------------------------------|
| Roast beef/ Lamb (Medium) | 300 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 3 | 15-20 | 15-20 |
| Frozen lasagne/ Pasta gratin | 450 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 3 | 20-25 | - |
| Potato gratin | 450 | 180-200 | Ceramic tray+ Grill insert | 3 | 10-15 | - |
| Fresh fruit flan | 100 | 160-180 | Ceramic tray | 3 | 40-50 | - |

Microwave + Roast

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

| Food | Power level (W) | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|---------------------|-----------------|------------|-----------------------------|-------|---------------------|
| Chicken pieces | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 20-30 |
| Potato wedges | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 15-20 |
| Whole fish | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 15-20 |
| Fish fillet | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 10-15 |
| Frozen nuggets | 450 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 10-15 |
| Frozen spring rolls | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 05-10 |
| Frozen fish finger | 300 | 180-200 | Ceramic tray + Grill insert | 4 | 15-20 |

Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Conventional mode.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|------------------------|------------|-------------|-------|---------------------|
| Lasagne | 200-220 | Oven rack | 3 | 20-25 |
| Vegetables gratin | 180-200 | Oven rack | 3 | 20-30 |
| Potato gratin | 180-200 | Oven rack | 3 | 40-60 |
| Frozen pizza baguettes | 160-180 | Baking tray | 3 | 10-15 |
| Marble cake | 160-180 | Oven rack | 2 | 50-70 |
| Loaf cake | 150-170 | Oven rack | 2 | 50-60 |
| Muffins | 180-200 | Oven rack | 2 | 20-30 |
| Cookies | 180-200 | Baking tray | 3 | 10-20 |

Intensive cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|---------------------------------|------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Lasagne (2 kg) | 180-200 | Oven rack | 2 | 20-30 |
| Vegetables gratin (2 kg) | 160-180 | Oven rack | 2 | 40-60 |
| Potato gratin (2 kg) | 160-180 | Oven rack | 2 | 60-90 |
| Beef roast beef (2 kg / medium) | 160-180 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 60-90 |
| Duck whole (2 kg) | 180-200 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 60-90 |
| 2 Chickens whole (1.2 kg each) | 200-220 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 60-90 |

Cooking Smart

Pro-Roasting

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (hrs.) |
|----------------|------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Roast beef | 60-80 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 3:30 - 4:30 |
| Pork roast | 70-90 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 3:30 - 4:00 |
| Duck breast | 60-80 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 1:30 - 2:00 |
| Fillet of beef | 70-90 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 1:30 - 2:00 |
| Pork fillet | 70-90 | Oven rack + Baking tray | 3 + 2 | 1:30 - 2:00 |

Multi level cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-Level Cook mode.

| Food | Temp. (°C) | Accessory | Level | Cooking time (min.) |
|-------------------|------------|-------------------------|-------|---------------------|
| Small cakes | 150-160 | 2 baking trays | 2 + 5 | 20-30 |
| Mini pies | 160-180 | 2 baking trays | 2 + 5 | 20-30 |
| Croissants | 160-180 | 2 baking trays | 2 + 5 | 20-30 |
| Puff pastry | 180-200 | 2 baking trays | 2 + 5 | 30-40 |
| Cookies | 170-190 | 2 baking trays | 2 + 5 | 15-20 |
| Lasagne | 160-180 | Oven rack + Baking Tray | 2 + 5 | 30-45 |
| Frozen oven chips | 180-200 | 2 baking trays | 2 + 5 | 30-50 |
| Frozen nuggets | 180-200 | 2 baking trays | 2 + 5 | 20-30 |
| Frozen pizza | 200-220 | Oven rack + Baking Tray | 2 + 5 | 20-30 |

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

| Problem | Cause | Action |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The time is not displayed. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The Eco (power-saving) function is set. | Turn off the Eco function. |
| The oven does not work. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The door is open. | Close the door and try again. |
| | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |
| The oven stops while in operation. | The user has opened the door to turn food over. | After turning over the food, press the Start button again to start operation. |

| Problem | Cause | Action |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The power turns off during operation. | The oven has been cooking for an extended period of time. | After cooking for an extended period of time, let the oven cool. |
| | The cooling fan is not working. | Listen for the sound of the cooling fan. |
| | Trying to operate the oven without food inside. | Put food in the oven. |
| | There is not sufficient ventilation space for the oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Several power plugs are being used in the same socket. | Designate only one socket to be used for the oven. |
| There is no power to the oven. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |
| The oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the oven. | Remove all objects on the top of the oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and oven interior. | Clean the oven and then open the door. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not heat. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| Heating is weak or slow. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The warm function does not work. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |

| Problem | Cause | Action |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The interior light is dim or does not turn on. | The door has been left open for a long time. | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button. |
| | The interior light is covered by foreign matter. | Clean the inside of the oven and check again. |
| A beeping sound occurs during cooking. | If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing. | After turning over the food, press the Start button again to restart operation. |
| The oven is not level. | The oven is installed on an uneven surface. | Make sure the oven is installed on flat, stable surface. |
| There are sparks during cooking. | Metal containers are used during the oven/thawing functions. | Do not use metal containers. |
| When power is connected, the oven immediately starts to work. | The door is not properly closed. | Close the door and check again. |
| There is electricity coming from the oven. | The power or power socket is not properly grounded. | Make sure the power and power socket are properly grounded. |
| There is water dripping. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| Steam leaks from the door. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| There is water left in the oven. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| The brightness inside the oven varies. | Brightness changes depending on power output changes according to function. | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete. | This is not an oven malfunction. |
| Pressing the +30sec button operates the oven. | This happens when the oven was not operating. | The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating. |
| Turntable | | |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place. | Install the roller ring and then try again. |
| The turn table drags while turning. | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turn table rattles while turning and is noisy. | Food residue is stuck to the bottom of the oven. | Remove any food residue stuck to the bottom of the oven. |

| Problem | Cause | Action |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill | | |
| Smoke comes out during operation. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| | Food is too close to the grill. | Put the food a suitable distance away while cooking. |
| | Food is not properly prepared and/or arranged. | Make sure food is properly prepared and arranged. |
| Oven | | |
| The oven does not heat. | The door is open. | Close the door and try again. |
| Smoke comes out during preheating. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| There is a burning or plastic smell when using the oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used. | Use glass cookware suitable for high temperatures. |
| There is a bad smell coming from inside the oven. | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior. | Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not cook properly. | The oven door is frequently opened during cooking. | Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
| | The oven controls are not correctly set. | Correctly set the oven controls and try again. |
| | The grill or other accessories are not correctly inserted. | Correctly insert the accessories. |
| | The wrong type or size of cookware is used. | Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms. |

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

| Code | Description | Action |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-20 | The temperature sensor is open. | Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre. |
| | The temperature sensor is short. | |
| C-F0 | If there is no communication between the main and sub MICOM. | |
| C-F1 | Only occurs during EEPROM Read/Write | |
| C-21 | This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.) | Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven. |
| C-F2 | The touch key is malfunction. | Stop the oven and then try again. |
| C-d0 | | Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre. |

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the NQ50J9530 oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

| | | |
|---------------------------|---------------|---------------------------|
| Power Source | | 230 V ~ 50 Hz |
| Power Consumption | Maximum power | 3200 W |
| | Microwave | 1650 W |
| | Grill | 2500 W |
| | Convection | 2400 W |
| Output Power | | 100 W / 900 W (IEC - 705) |
| Operating Frequency | | 2450 MHz |
| Magnetron | | OM75P (21) |
| Cooling Method | | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D) | Main unit | 595 x 454.2 x 570 mm |
| | Built-in | 555 x 445 x 548.8 mm |
| Volume | | 50 liter |
| Weight | Net | 38.4 Kg |
| | Shipping | 45.6 Kg |
| Noise Level | | 44.0 dBA |

Memo

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 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 (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT | 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 |

DE68-04354G-00