

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23K35*3**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne symbole dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7
Ograniczona gwarancja	7
Definicja grupy produktu	8
Instrukcje dotyczące WEEE	8
Instalacja	9
Akcesoria	9
Miejsce instalacji	9
Taca obrotowa	9
Konserwacja	10
Czyszczenie	10
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10
Funkcje kuchenki mikrofalowej	11
Kuchenka mikrofalowa	11
Panel sterowania	11
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	12
Jak działa kuchenka mikrofalowa	12
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	12
Gotowanie/odgrzewanie	13
Ustawianie czasu	13
Dostosowywanie poziomów mocy i czasu przygotowywania	14
Dostosowywanie czasu gotowania	14
Zatrzymywanie pracy kuchenki	15
Ustawianie trybu oszczędzania energii	15
Używanie funkcji Szybkie rozmrażanie	15
Używanie funkcji Automatyczne gotowanie	16
Korzystanie w funkcji Utrzymanie ciepła	18

Grillowanie	19
Łączenie trybu mikrofal i grillowania	20
Korzystanie z funkcji Grillowanie +30s	20
Korzystanie z funkcji Blokada rodzicielska	21
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	21
Przewodnik po naczyniach kuchennych	21
Przewodnik na temat gotowania	22
Mikrofale	22
Gotowanie	22
Odgrzewanie	25
Podgrzewanie płynów	25
Podgrzewanie jedzenia dla dzieci	25
Ręczne rozmrażanie	27
Grillowanie	28
Mikrofala + Grillowanie	28
Porady i wskazówki	30
Rozwiązywania problemów i kod informacyjny	31
Rozwiązywanie problemów	31
Kod informacyjny	34
Dane techniczne	34

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ważne symbole dotyczące bezpieczeństwa

Co oznaczają ikony i znaki w niniejszej instrukcji:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do poważnych obrażeń, śmierci lub uszkodzenia mienia.

PRZESTROGA

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

Zapoznaj się z instrukcjami

Po przeczytaniu niniejszej instrukcji należy zachować ją na przyszłość, umieszczając ją w bezpiecznym miejscu. Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje.

UWAGA

Dodatkowe informacje, które mogą być przydatne.

OSTRZEŻENIE

Postępowanie niezgodne z instrukcjami może spowodować porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała, pożar, awarię lub wybuch.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

1. 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.

2. **Do użytku w Europie:** Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.
3. Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
4. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
5. **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
6. **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.
7. **OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

8. 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.

9. Minimalna wymagana wysokość wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki.

10. W trybie mikrofal należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach.

11. W trybie mikrofal nie należy używać metalowych pojemników na żywność i napoje do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

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

13. Kuchenka 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.

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

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

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

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

18. Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wnęk i przyległych części.

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

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

21. Należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tej kuchenki (w przypadku urządzeń wyposażonych w sondę temperatury).

-
22. Instrukcje użytkowania urządzeń stacjonarnych i do zabudowy, które są używane na wysokości równej lub wyższej niż 900 mm nad podłogą i mają odłączane płyty obrotowe, powinny zawierać informację, że należy uważać, aby nie przesunąć płyty obrotowej podczas wyjmowania pojemników z urządzenia. Nie dotyczy to urządzeń z poziomymi dolnymi drzwiami na zawiasach.
 23. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
 24. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie (wolnostojąca), nie należy jej umieszczać w szafce.
 25. Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
 26. **OSTRZEŻENIE:** Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
 27. 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.
-
28. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, przed czyszczeniem należy usunąć nadmiar rozlanego płynu, a podczas czyszczenia parowego lub samooczyszczania nie należy pozostawiać w kuchence żadnych naczyń. Funkcja czyszczenia zależy od modelu.
 29. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas czyszczenia powierzchnie mogą stawać się gorętsze niż zwykle, dlatego dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości.
 30. Należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tej kuchenki. (Tylko model z sondą do mięsa)
 31. Wsunąć drucianą podstawkę na miejsce wystającymi częściami (ogranicznikami po obu stronach) do przodu, tak aby podstawka podtrzymywała pozycję spoczynkową w przypadku dużych obciążeń.
 32. Nie wolno używać myjek parowych.
 33. **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.
 34. Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.
-

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

35. **Do użytku w Europie: OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
36. Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

Kuchenka — ostrzeżenia

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

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

- Zanurzyć oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Założyć czysty, suchy opatrunek.
- Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

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

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

Środki ostrożności dotyczące trybu mikrofali

W trybie mikrofal należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpiculców itp. Należy usunąć druczane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.

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

Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

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

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

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczyń.

Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po jego zakończeniu. 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. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofalę w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

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

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

Nie należy używać tego urządzenia do celów innych niż gotowanie.

Suszenie ubrań i podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

Urządzenia należy używać tylko zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji.

Nie należy umieszczać na powierzchni lub wewnątrz urządzenia żrących substancji chemicznych lub oparów.

Tego typu kuchenka jest zaprojektowana wyłącznie do gotowania, pieczenia lub suszenia jedzenia. Nie jest zaprojektowana do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zatraski drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Ograniczona gwarancja

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których 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 kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Instrukcje dotyczące WEEE



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

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

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

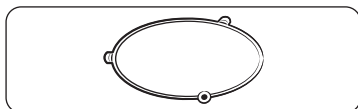
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny www.samsung.com

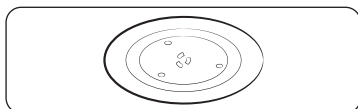
Instalacja

Akcesoria

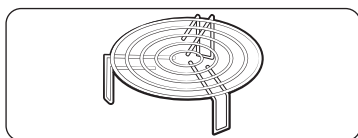
W zależności od zakupionego modelu otrzymujesz kilka akcesoriów, których możesz używać na różne sposoby.



01 Pierścień obrotowy umieszczany na środku kuchenki.
Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



02 Taca obrotowa, umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.
Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

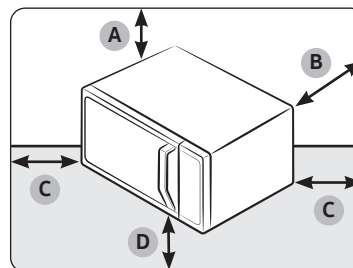


03 Ruszt grillowy, umieszczany na tacy obrotowej.
Metalowego rusztu można używać w trybie grillowania i łączonym.

⚠ PRZESTROGA

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

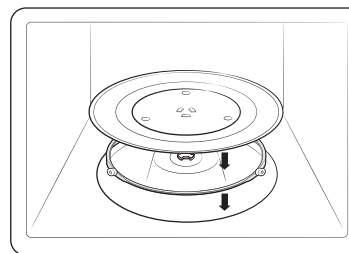
Miejsce instalacji



- A.** 20 cm nad
- B.** 0 cm z tyłu
- C.** 10 cm z boku
- D.** 85 cm nad podłogą

- Wybierz płaską, równą powierzchnię na wysokości ok. 85 cm od podłogi. Powierzchnia musi utrzymać ciężar kuchenki mikrofalowej.
- Zalecamy umieszczenie produktu w taki sposób, aby jego tył przylegał do ściany, a także pozostawienie co najmniej 10 cm po obu stronach i 20 cm nad produktem w celu zapewnienia wentylacji.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, np. obok innych kuchenek mikrofalowych lub kaloryferów.
- Przestrzegaj parametrów zasilania tej kuchenki mikrofalowej. W razie potrzeby używaj tylko zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej wytrzyj jej wnętrze i uszczelki drzwiczek wilgotną ściereczką.

Taca obrotowa



Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularnie czyść kuchenkę, aby zapobiegać nagromadzeniu się zanieczyszczeń na kuchenie lub w jej wnętrzu. Ponadto zwracaj szczególną uwagę na drzwiczki, uszczelkę drzwiczek oraz pierścień obrotowy (dotyczy tylko wybranych modeli).

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 mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wyptucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. Na środku tacy obrotowej w pustej kuchenie mikrofalowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać kuchenkę 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 skrócenia żywotności 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 zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki ani wymieniać jej 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, należy najpierw odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania, a następnie skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

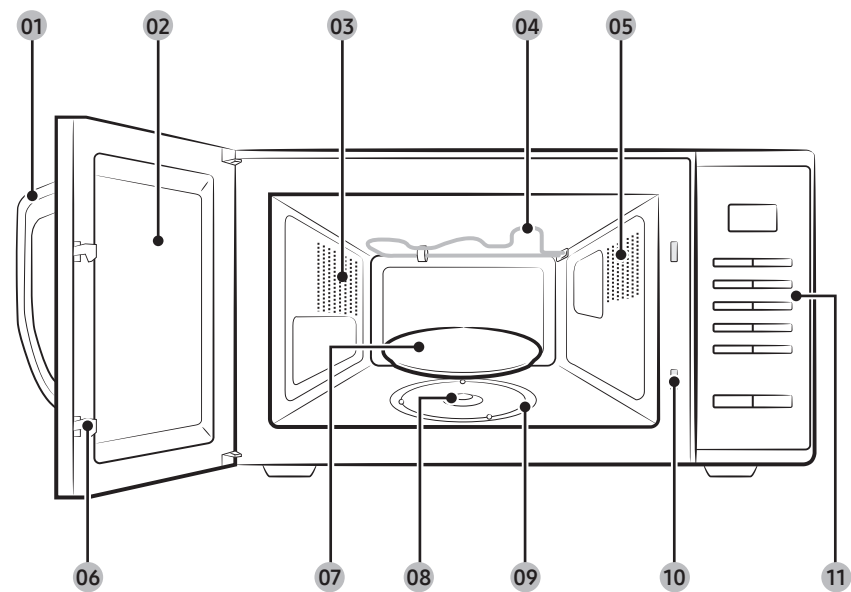
Jeśli kuchenka jest nieużywana przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

UWAGA

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

Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



01 Uchwyt drzwiczek

04 Element grzewczy

07 Taca obrotowa

10 Otwory blokady bezpieczeństwa

02 Drzwiczki

05 Oświetlenie

08 Łącznik

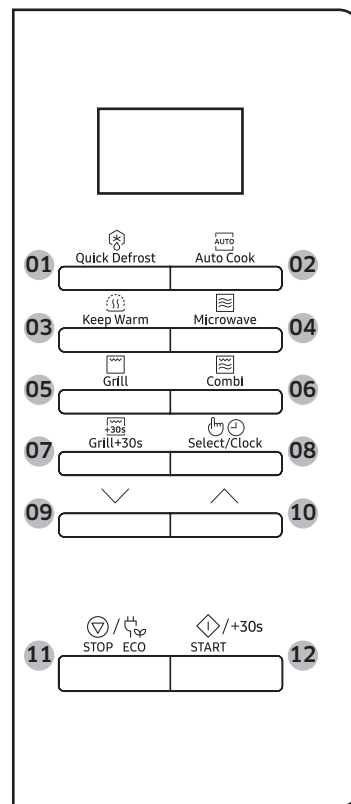
11 Panel sterowania

03 Otwory wentylacyjne

06 Zatrzaski drzwiczek

09 Pierścień obrotowy

Panel sterowania



- 01 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 02 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 03 Keep Warm (Utrzymanie ciepła)
- 04 Microwave (Mikrofała)
- 05 Grill (Grillowanie)
- 06 Combi (Kombi)
- 07 Grill (Grillowanie) +30s
- 08 Select/Clock (Wybierz/Zegar)
- 09 W dół
- 10 W górę
- 11 STOP/ECO
- 12 START/+30s

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

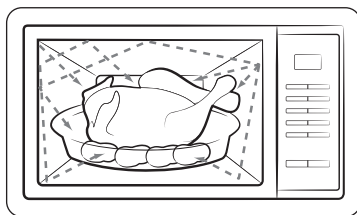
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- Rozmrażania
- Podgrzewania
- Gotowania

Zasada działania



1. Mikrofałe generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces gotowania jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - Ilości i gęstości
 - Zawartości wody
 - Temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone)

UWAGA

Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

Równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia.

Równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach 31 – 34.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% – 800 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki mikrofalowej.

Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **START/+30s** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **START/+30s** odpowiednią liczbę razy.

Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

Gotowanie/odgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

📖 UWAGA

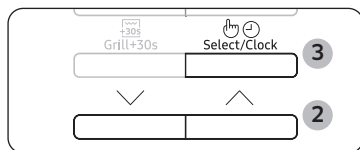
Maksymalny czas pracy kuchenki mikrofalowej to 99 minut.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



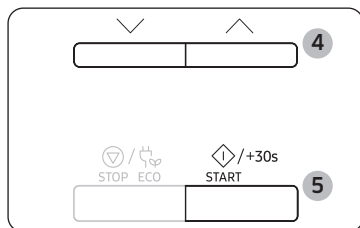
1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofała)**.
Wyświetlane są wskazania 800 W (maksymalna moc gotowania):

📺 (tryb mikrofały)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Patrz tabela poziomów mocy).

3. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.



4. Ustaw odpowiedni czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
Zostanie wyświetlony czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Zapali się lampka w kuchenice, a taca zacznie się obracać. Gotowanie rozpocznie się i gdy się skończy:

- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

Ustawianie czasu

Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu automatycznie pojawi się czas „88:88”, a następnie „12:00”.

Ustaw bieżącą godzinę. Godzina może być wyświetlana w formacie 24-godzinnym lub 12-godzinnym. Zegar należy ustawić:

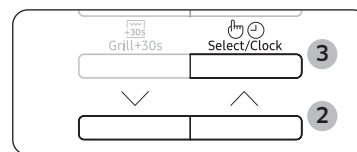
- Podczas pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- Po awarii zasilania

📖 UWAGA

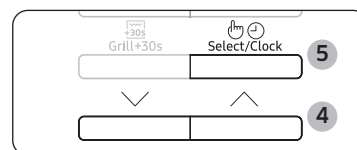
Pamiętaj o zresetowaniu zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy.



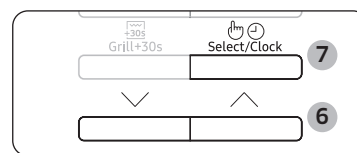
1. Naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.



2. Ustaw tryb 24-godzinny lub 12-godzinny, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.



4. Naciskaj strzałkę **W górę** lub **W dół**, aby ustawić godzinę.
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.



6. Naciskaj strzałkę **W górę** lub **W dół**, aby ustawić minuty.
7. Po wyświetleniu prawidłowej godziny naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**, aby uruchomić zegar.
Godzina będzie wyświetlana cały czas, gdy kuchenka nie będzie używana.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Dostosowywanie poziomów mocy i czasu przygotowywania

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa (%)	Moc (W)
WYSOKI	100	800
PODWYŻSZONY	75	600
ŚREDNI	56	450
OBNIŻONY	38	300
ROZMRAŻANIE	23	180
NISKI	13	100

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy	Zmniejszony
Niższy poziom mocy	Zwiększony

Dostosowywanie czasu gotowania

Możesz wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie przedłuży czas gotowania o 30 sekund.

W trybie **Mikrofałe**, **Grillowanie** lub **Kombi** naciśnięcie przycisku **START/+30s** zwiększa czas gotowania.

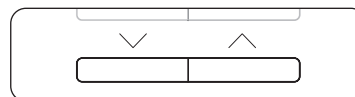
- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki
- Wydłużyć pozostały czas przygotowania



Metoda 1

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.



Metoda 2

Naciskaj strzałkę **W górę** lub **W dół**, aby dodawać czas gotowania.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- Sprawdzić stan pożywienia
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Tymczasowo	Otwórz drzwiczki i naciśnij jeden raz przycisk STOP/ECO . Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/+30s .
Całkowicie	Naciśnij przycisk STOP/ECO raz. Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk STOP/ECO .

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka jest wyposażona w tryb oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/ECO**. Wyświetlacz zostanie wyłączone.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **STOP/ECO**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.

Lampa kuchenki wyłączy się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

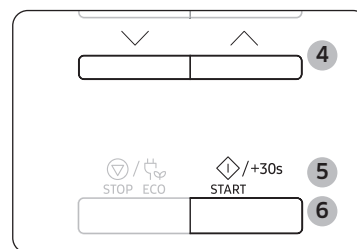
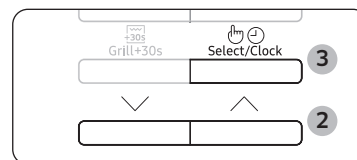
Używanie funkcji Szybkie rozmrażanie

Funkcje **Szybkie rozmrażanie** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas i poziom mocy rozmrażania są ustawiane automatycznie. Musisz tylko wybrać program i wagę.

UWAGA

Używaj tylko pojemników przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie w ceramicznym naczyniu na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
2. Wybierz typ przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.
4. Wybierz rozmiar porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Patrz poniższa tabela).
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - Rozpocznie się rozmrażanie.
 - W trakcie rozmrażania kuchenka emituje sygnały dźwiękowe, aby przypomnieć o obróceniu produktów żywnościowych.
6. Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby zakończyć rozmrażanie.
 - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - 3) Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela przedstawia różne programy **Szybkie rozmrażanie**, wielkości dań, czasy rozmrażania i odpowiednie instrukcje. Przed rozmrażaniem usuń wszystkie opakowania. Umieść mięso, drób, warzywa lub chleb na płaskim szklanym naczyniu lub talerzu ceramicznym.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Mięso	200 – 1500	Ostoń 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. Odstaw na 20 – 60 minut.
2 Drób	200 – 1500	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20 – 60 minut.
3 Ryby	200 – 1500	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20 – 60 minut.
4 Warzywa	200 – 1500	Rozłóż zamrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub wymieszaj warzywa, gdy kuchenka wyda z siebie sygnał dźwiękowy. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów zamrożonych warzyw. Odstaw na 5 – 20 minut.
5 Chleb	200 – 1500	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i, jeśli to możliwe, po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. 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, kruchych ciastek, serników i ciasta francuskiego. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10 – 30 minut.

Używanie funkcji Automatyczne gotowanie

Funkcje **Automatyczne gotowanie** obejmują 20 wstępnie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie ma konieczności ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Możesz dostosować rozmiar porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

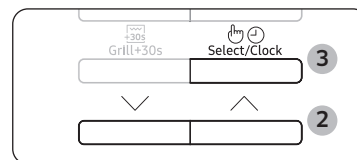
⚠ PRZESTROGA

ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenke, ponieważ będą one bardzo gorące.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.



2. Wybierz typ przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.



4. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Potrawa jest gotowana zgodnie z wybranym zaprogramowanym ustawieniem.
 - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - 3) Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

Poniższa tabela zawiera ilości i odpowiednie instrukcje około 20 wstępnie zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te działają wyłącznie z wykorzystaniem energii mikrofalowej.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Schłodzone danie gotowe	300 – 350	Umieść na ceramicznym talerzu i przykryj folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce. Ten program jest przeznaczony do posiłków składających się z 3 składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dodatku, np. ziemniaków, ryżu lub makaronu). Odstaw na 2 – 3 minuty.
2 Schłodzone danie gotowe	400 – 450	
3 Schłodzone danie wegetariańskie	300 – 350	Umieść posiłek na ceramicznym talerzu i przykryj folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce. Ten program jest odpowiedni dla posiłków składających się z 2 składników (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2 – 3 minuty.
4 Schłodzone danie wegetariańskie	400 – 450	
5 Brokuł	250	Oplucz i oczyść świeżego brokuła, a następnie przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody podczas gotowania na każde 250 g. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 – 2 minuty.
6 Marchew	250	Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody podczas gotowania na każde 250 g. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 – 2 minuty.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
7 Zielona fasolka	250	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody podczas gotowania na każde 250 g. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 – 2 minuty.
8 Szpinak	150	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 – 2 minuty.
9 Kolba kukurydzy	250	Oplucz i oczyść kolbę kukurydzy i włóż do owalnego szklanego naczynia. Przykryj ją folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce i ponakłuj folię. Odstaw na 1 – 2 minuty.
10 Obrane ziemniaki	250	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój na równe kawałki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 – 60 ml (3 – 4 łyżki) wody. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2 – 3 minuty.
11 Ryż brązowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia do kuchenki mikrofalowej z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Przed odstawieniem zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 5 – 10 minut.
12 Makaron razowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia do kuchenki mikrofalowej z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrywk. Przed odstawieniem zamieszaj, a następnie dokładnie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
13 Komosa ryżowa	125	Użyj dużego szklanego naczynia do kuchenki mikrofalowej z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Przed odstawieniem zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 1 – 3 minut.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
14 Kasza bulgur	125	Użyj dużego szklanego naczynia do kuchenki mikrofalowej z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Przed odstawieniem zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2 – 5 minut.
15 Pierś z kurczaka	300	Oplucz kawałki i ułóż na ceramicznym talerzu. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
16 Pierś z indyka	300	Oplucz kawałki i ułóż na ceramicznym talerzu. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
17 Świeży filet rybny	300	Oplucz rybę i umieść na ceramicznym talerzu, skrop 1 łyżką soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1 – 2 minut.
18 Świeży filet z łososia	300	Oplucz rybę i umieść na ceramicznym talerzu, skrop 1 łyżką soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1 – 2 minut.
19 Świeże krewetki	250	Oplucz krewetki i umieść na ceramicznym talerzu, skrop 1 łyżką soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1 – 2 minut.
20 Świeży pstrąg	200	Włóż 1 świeżą rybę w całości do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Naktuj folię. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.

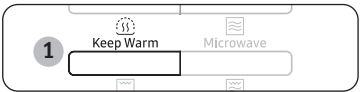
Korzystanie w funkcji Utrzymanie ciepła

Funkcja **Utrzymanie ciepła** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Możesz wybrać wysoką lub umiarkowaną temperaturę ogrzewania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**

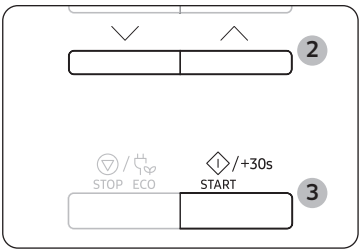
UWAGA

- Czas trwania funkcji Utrzymanie ciepła został ustawiony na 60 minut.
- Maksymalny czas funkcji Utrzymanie ciepła to 60 minut.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymanie ciepła)**.



2. Wybierz temperaturę wysoką lub umiarkowaną (Hot & Mild), naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - Wyświetli się czas 60 minut.
 - Aby zatrzymać podgrzewanie żywności, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO**.

Zalecane menu funkcji Utrzymanie ciepła

Kod/tryb	Menu
1. Hot (wysoka temperatura)	Lasagne, zupa, gratin, zapiekanka, pizza, steki (well done), boczek, dania rybne, wytrawne ciasta
2. Mild (umiarkowana temperatura)	Ciasto, pieczywo, potrawy z jajek, steki (rare lub medium rare)

UWAGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Te programy służą do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.
- Nie zalecamy przechowywania żywności w cieple przez zbyt długi czas (ponad 1 godzinę), ponieważ będzie się ona gotować. Ciepła żywność szybciej się psuje.
- Nie przykrywaj pokrywkami ani plastikową folią.
- Podczas wyjmowania jedzenia należy używać rękawic kuchennych.

Grillowanie

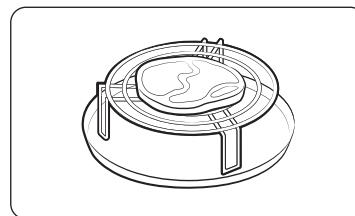
Funkcja grillowania umożliwia szybkie podgrzanie i zarumienienie potrawy, bez używania mikrofal.

PRZESTROGA

ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchence, ponieważ będą one bardzo gorące.

UWAGA

Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiego rusztu.



- Otwórz drzwiczki i ustaw jedzenie na ruszcie, a następnie zamknij drzwiczki.



- Naciśnij przycisk **Grill (Grillowanie)**. Wyświetlone zostaną następujące wskazania:
 (tryb grillowania)

- Nie można ustawiać temperatury grillowania.

- Ustaw odpowiedni czas grillowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

- Maksymalny czas grillowania to 60 minut.

- Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Rozpocznie się grillowanie.

- Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Łączenie trybu mikrofali i grillowania

Możesz także łączyć gotowanie mikrofalami z grillowaniem, aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją zarumienić.

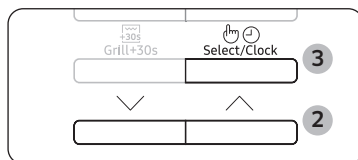
⚠ PRZESTROGA

- **ZAWSZE** używaj naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchenie mikrofalowej. Najlepsze będą naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne przenikanie potrawy.
- **ZAWSZE** używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenie, ponieważ będą one bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiego rusztu.

Otwórz drzwiczki. Umieść produkt żywnościowy na ruszcie najlepiej nadającym się do przygotowania danego typu potrawy. Umieść ruszt na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Kombi)**.
Wyświetlone zostaną następujące wskazania:
 (tryb łączony mikrofale + grillowanie)
600 W (moc wyjściowa)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (600 W, 450 W, 300 W).
3. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.
 - Nie można ustawiać temperatury grillowania.



4. Ustaw odpowiedni czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
 - Maksymalny czas gotowania to 60 minut.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
 - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - 3) Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

Korzystanie z funkcji Grillowanie +30s

Grillowanie +30s umożliwia również wydłużenie czasu pracy trybu **Grillowanie** o 30 sekund za jednym naciśnięciem, dzięki czemu możesz doskonale przyrumienić powierzchnie bez ich przypalania.

Aby wydłużyć czas pracy trybu **Grillowanie**, naciśnij przycisk **Grill +30s (Grillowanie)** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

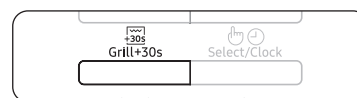
Na przykład, aby dodać trzy minuty trybu **Grillowanie**, naciśnij przycisk **Grill +30s (Grillowanie)** sześć razy.

⚠ PRZESTROGA

ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenie, ponieważ będą one bardzo gorące.

📖 UWAGA

Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiego rusztu.



Włóż żywność do kuchenki. Naciśnij przycisk **Grill +30s (Grillowanie)**.
Rozpocznie się grillowanie.

- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Ponownie wyświetlona zostanie bieżąca godzina.

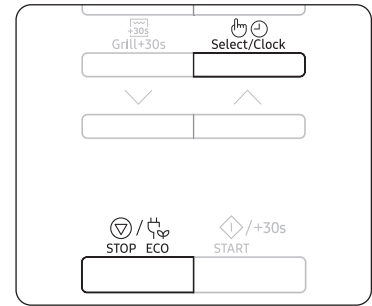
Przewodnik po naczyniach kuchennych

Aby ugotować żywność w kuchenie, mikrofałe muszą mieć możliwość penetracji potrawy – nie mogą być odbijane ani absorbowane przez żywność. Należy odpowiednio dobrać naczynia kuchenne. Jeśli naczynie kuchenne ma oznaczenie, wskazujące, że może być używane w kuchenie mikrofalowej, nie ma powodów do obaw. Poniższa tabela zawiera wykaz różnych typów naczyń kuchennych i wskazuje, czy i w jaki sposób mogą być używane w kuchenie.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenie mikrofalowej	Uwagi
Folia aluminiowa	✓x	Może być używana w małych ilościach do ochrony obszarów przed rozgotowaniem. Może dojść do utworzenia się łuku elektrycznego, gdy folia znajduje się zbyt blisko ściany kuchenki lub użyta zostanie zbyt duża ilość folii.
Talerz teflonowy	✓	Nie podgrzewać dłużej niż 8 minut.
Porcelana i wyroby ceramiczne	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Możą być używane do podgrzewania żywności. Przegrzanie może spowodować stopienie się polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	x	Możą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	x	Możą doprowadzić do powstania łuku elektrycznego.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Możą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów ozdobnych.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Możą być używane do podgrzewania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć w wyniku szybkiego podgrzania.
• Stoiki	✓	Należy zdjąć pokrywkę. Nadają się tylko do podgrzewania.

Korzystanie z funkcji Blokada rodzicielska

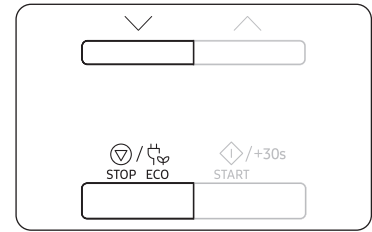
Twoja kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalną blokadę rodzicielską, która umożliwia „zablokowanie” urządzenia, tak aby dzieci albo inne niepowołane osoby nie mogły jej przypadkowo obsługiwać.



- Naciśnij jednocześnie przycisk **STOP/ECO** i **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**. Kuchenka mikrofalowa zostanie zablokowana (nie będzie można wybrać żadnych funkcji). Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol „L”.
- Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przycisk **STOP/ECO** i **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**. Kuchenka mikrofalowa może być używana normalnie.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Naciśnij jednocześnie przycisk **W dół** i **STOP/ECO**. Kuchenka mikrofalowa nie wyemituje sygnału dźwiękowego, aby zasygnalizować zakończenie funkcji.
- Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij jednocześnie przycisk **W dół** i **STOP/ECO**. Kuchenka mikrofalowa będzie działać normalnie.

Przewodnik po naczyniach kuchennych

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Uwagi
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Może doprowadzić do powstania łuku elektrycznego lub wybuchu pożaru.
• Opaski toreb z izolacją cieplną	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Do krótkich czasów gotowania i podgrzewania. Również wchłaniania nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą doprowadzić do powstania łuku elektrycznego.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	W szczególności, gdy wykonane są z odpornego na gorąco tworzywa termoplastycznego. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach. Nie używać tworzyw melaminowych.
• Folia kuchenna	✓	Może być używana do zatrzymywania wilgoci. Nie powinna stykać się z żywnością. Uważaj na gorącą parę podczas zdejmowania folii.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wtedy, gdy nadają się do gotowania lub używania w kuchence mikrofalowej. Nie powinny być szczelne. W razie konieczności nakłuj je widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do utrzymywania wilgoci i zapobieganiu rozpryskiwaniu.

✓ : Zalecane

✓✗ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Przewodnik na temat gotowania

Mikrofale

Energia mikrofalowa rzeczywiście penetruje żywność, przyciągana i wchłaniana przez wodę, tłuszcze i cukry zawarte w pożywieniu.

Mikrofale sprawiają, że cząsteczki w żywności zaczynają się szybko poruszać. Szybki ruch tych cząsteczek tworzy tarcie, w wyniku którego żywność jest podgrzewana.

Gotowanie

Naczynia kuchenne do gotowania za pomocą mikrofal:

Energia mikrofalowa musi być w stanie przechodzić przez naczynia kuchenne z maksymalną wydajnością. Fale mikrofalowe odbijają się od metalu, np. stali nierdzewnej, aluminium czy miedzi, ale mogą przechodzić przez ceramikę, szkło, porcelanę i tworzywa sztuczne, jak również papier i drewno. W związku z tym nie wolno gotować żywności w metalowych pojemnikach.

Produkty żywnościowe odpowiednie do gotowania za pomocą fal mikrofalowych:

Wiele rodzajów żywności nadaje się do gotowania za pomocą fal mikrofalowych, w tym świeże lub mrożone warzywa, owoce, makarony, ryż, zboże, fasola, ryba i mięso. W kuchence mikrofalowej można gotować również sosy, kremy, zupy, puddingi gotowane na parze, konserwy oraz czatneje. Ogólnie rzecz biorąc, gotowanie za pomocą mikrofal idealnie sprawdza się w przypadku żywności, która mogłaby zostać normalnie przygotowana na płycie kuchennej. Na przykład topienie masła lub czekolady (patrz rozdział ze wskazówkami, technikami i odpowiedziami).

Zakrywanie podczas gotowania

Zakrycie żywności podczas gotowania jest bardzo ważne, ponieważ zwiększa ilość powstającej pary wodnej, która wspomaga proces gotowania. Żywność można zakryć na różne sposoby: np. za pomocą talerza ceramicznego, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej nadającej się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstawiania

Po zakończeniu gotowania żywności należy ją odstawić, aby jej temperatura się wyrównała.

Przewodnik na temat gotowania zamrożonych warzyw

Użyj odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie, aby uzyskać preferowany rezultat. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Dodaj sól, zioła lub masło po ugotowaniu. Przykryj podczas odstawiania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Szpinak	150	600	4 ½ – 5 ½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		
Brokuł	300	600	9 – 10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		
Groch	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		
Zielona fasolka	300	600	8 – 9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/ kukurydza)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		
Mieszanka warzywna (w stylu chińskim)	300	600	8 – 9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę) zimnej wody. Odstaw na 2 – 3 minuty.		

Przewodnik na temat gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 30 – 45 ml zimnej wody (2 – 3 łyżki) na każde 250 g, chyba że zalecana jest inna ilość wody – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie, aby uzyskać preferowany rezultat. Podczas gotowania zamieszaj raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Dodaj sól, zioła lub masło po ugotowaniu. Przykryj podczas odstawiania, trwającego 3 minuty.

UWAGA

Pokrój świeże warzywa na równej wielkości kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Brokuł	250	800	4 – 4 ½
	500		7 – 7 ½
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łydgi w kierunku środka. Odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250	800	5 ½ – 6 ½
	Instrukcje Dodaj 60 – 75 ml (4 – 5 łyżki) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250	800	4½ – 5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250	800	5 – 5 ½
	500		8½ – 9
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połowki. Ułóż łydgi w kierunku środka. Odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250	800	3½ – 4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknienia. Odstaw na 3 minuty.		

Przewodnik na temat gotowania

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
baktażany	250	800	3 ½ – 4
	Instrukcje Potnij baktażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty.		
Pory	250	800	4½ – 5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Grzyby	125	800	1 ½ – 2
	250		3 – 3 ½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250	800	5½ – 6
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250	800	4 ½ – 5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250	800	4 – 5
	500		7 ½ – 8 ½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250	800	5 – 5 ½
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 minuty.		

Przewodnik na temat gotowania ryżu i makaronu

- Ryż:** Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką – ryż podwoi swoją objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj przed odstawieniem i posól lub dodaj zioła i masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.
- Makaron:** Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego Dodaj wrzącą wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrytki. Podczas gotowania mieszaj co jakiś czas, a następnie ugotowaniu. Przykryj podczas odstawiania, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250	800	16 - 17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	21 - 22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17 - 18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18 - 19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Makaron	250	800	11 - 12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 minut.		

Ogrzewanie

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w ułamku czasu, jaki zwykle potrzebują konwencjonalne kuchenki mikrofalowe.

Użyj poziomów mocy i czasów ogrzewania w poniższej tabeli jako przewodnika. Czasy w tabeli uwzględniają płyny o temperaturze pokojowej około +18 do +20°C lub schłodzone jedzenie o temperaturze około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj ogrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do rozgotowywania się i wysychania, zanim ich środek będzie gorący. Podgrzewanie małych kawałków będzie bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy mogą być odgrzewane przy użyciu mocy 800 W, podczas gdy inne powinny być odgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W lub nawet 300 W.

Wskazówki znajdziesz w tabelach. Ogólnie rzecz biorąc, lepiej jest podgrzewać żywność przy użyciu niższego poziomu mocy, jeśli żywność jest delikatna, w dużych ilościach lub jeśli może się bardzo szybko nagrzewać (na przykład babeczki mince pie).

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dobrze wymieszaj lub odwracaj jedzenie podczas podgrzewania. Jeśli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i jedzenia dla dzieci.

Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu płynów i ewentualnemu poparzeniu, mieszaj przed, w trakcie i po podgrzaniu. Podczas odstawiania pozostaw je w kuchence mikrofalowej.

Zalecamy wkładanie do płynów plastikowej łyżeczki lub szklanego patyczka.

Unikaj przegrzania (a tym samym zepsucia) żywności.

Zalecamy niedoszacowanie czasu gotowania i w razie potrzeby dodanie dodatkowego czasu podgrzewania.

Czasy podgrzewania i odstawiania

Podczas odgrzewania żywności po raz pierwszy, warto zanotować czas, jaki upłynął – do wykorzystania w przyszłości.

Zawsze sprawdzaj, czy odgrzewana potrawa jest gorąca.

Po podgrzaniu odstaw jedzenie na krótki czas, aby wyrównać temperaturę.

Zalecany czas odstawienia po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i jedzenia dla niemowląt.

Zapoznaj się również z rozdziałem zawierającym środki ostrożności.

Podgrzewanie płynów

Od momentu wyłączenia kuchenki mikrofalowej zawsze odczekaj co najmniej 20 sekund, aby wyrównać temperaturę. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj po podgrzaniu. Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu i możliwemu poparzeniu, włóż do napoju łyżkę lub szklany patyczek i mieszaj przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Podgrzewanie jedzenia dla dzieci

Jedzenie dla dzieci:

Przełóż do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!

Odstaw na 2 – 3 minuty przed podaniem. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.

Zalecana temperatura podawania: między 30 a 40°C.

Mleko dla niemowląt:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki ze smoczką, ponieważ przegrzana butelka może eksplodować.

Dobrze wstrząśnij przed odstawieniem i ponownie przed podaniem! Zawsze dokładnie sprawdzaj temperaturę mleka lub pokarmu przed podaniem go dziecku. Zalecana temperatura podawania: około 37°C.

Uwaga:

Jedzenie dla dzieci szczególnie wymaga dokładnego sprawdzenia przed podaniem, aby zapobiec oparzeniom. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy podgrzewania podane w poniższej tabeli.

Przewodnik na temat gotowania

Podgrzewanie płynów i żywności

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy podgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Napoje (Kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800	1 – 1 ½ 1 ½–2
	Instrukcje Wlej do filiżanki i podgrzej bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Zostaw w kuchence na czas odstawiania i dobrze wymieszaj. Odstaw na 1 – 2 minut.		
Zupa (Schłodzona)	250 g	800	3 – 3 ½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2 – 3 minut.		
Gulasz (Schłodzony)	350 g	600	5 ½ – 6 ½
	Instrukcje Umieść gulasz w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Od czasu do czasu mieszaj podczas podgrzewania, a także jeszcze raz przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2 – 3 minut.		
Makaron w sosie (Schłodzony)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti lub makaron jajeczny) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 minuty.		
Makaron nadziewany w sosie (Schłodzony)	350 g	600	5 – 6
	Instrukcje Umieść makaron nadziewany (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Od czasu do czasu mieszaj podczas podgrzewania, a także jeszcze raz przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 minuty.		
Potrawa na talerzu (Schłodzona)	350 g	600	5 ½ – 6 ½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2 – 3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 minuty.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy podgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas
Jedzenie dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2 – 3 minut.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2 – 3 minut.		
Mleko dla niemowląt	100 ml	300	30 – 40 s
	200 ml		50 s – 1 min
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty obrotowej. Gotuj bez przykrywk. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2 – 3 minut.		

Ręczne rozmrażanie

Mikrofałe to doskonały sposób na rozmrażanie zamrożonej żywności. Mikrofałe delikatnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to mieć ogromne znaczenie w przypadku nagłego pojawienia się niespodziewanych gości.

Zamrożony drób należy dokładnie rozmrozić przed ugotowaniem. Usuń wszelkie metalowe opaski i wyjmij go z opakowania, aby umożliwić spłynięcie rozmrożonego płynu.

Umieść zamrożoną żywność na naczyniu bez przykrycia. Odwróć w połowie cyklu, odcedź płyn i jak najszybciej usuń podroby.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, że nie jest ciepłe.

Jeśli mniejsze i cieńsze części zamrożonej żywności zaczną się nagrzewać, można je ostonić, owijając je bardzo małymi paskami folii aluminiowej podczas rozmrażania.

Jeśli drób zacznie się nagrzewać na zewnątrz, należy przerwać rozmrażanie i odstawić go na 20 minut przed kontynuowaniem.

Ryby, mięso i drób należy pozostawić do całkowitego rozmrożenia. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia różni się w zależności od rozmrażanej ilości. Należy zapoznać się z poniższą tabelą.

UWAGA

Płaska żywność rozmraża się lepiej niż gruba, a mniejsze ilości wymagają mniej czasu niż większe. Pamiętaj o tej wskazówce podczas zamrażania i rozmrażania żywności.

W przypadku rozmrażania zamrożonej żywności w temperaturze od -18 do -20°C należy skorzystać z poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g	180	6 ½ – 7 ½
	500 g		10 – 12
Steki wieprzowe	250 g	180	7 ½ – 8 ½
Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5 – 25 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180	14 ½ – 15 ½
Kurczak w całości	900 g	180	28 – 30
Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka najpierw skórką do dołu, całego kurczaka najpierw piersiami do dołu. Ostoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydletka i końce udek folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15 – 40 minut.			
Ryby			
Filet rybny	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180	6 - 7 12 - 13
Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Ostoń wąskie końce folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5 – 15 minut.			
Owoce			
Jagody	250 g	180	6 - 7
Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5 – 10 minut.			
Chleb			
Butki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180	½ – 1 2 – 2 ½
Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 g	180	4 ½ – 5
Chleb wiejski (pszenica + mąka żytnia)	500 g	180	8 – 10
Instrukcje Ułóż butki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5 – 20 minut.			

Przewodnik na temat gotowania

Grillowanie

Element grzejny grilla znajdują się pod sufitem wewnątrz. Działa przy zamkniętych drzwiczkach i z obracającą się tacą obrotową. Taca obrotowa sprawia, że potrawy przyrumieniają się bardziej równomiernie. Wstępne podgrzewanie grilla przez 3 – 5 minut sprawi, że potrawy szybciej się zarumienią.

Naczynia do grillowania:

Powinny być żaroodporne i mogą być metalowe. Nie używaj żadnych plastikowych naczyń, ponieważ mogą się stopić.

Żywność nadająca się do grillowania:

kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwiche i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Ważna uwaga:

Zawsze, gdy używany jest tylko tryb grillowania, należy bezwzględnie pamiętać, że żywność musi być umieszczana na wysokim ruszcie, chyba że zalecana jest inna pozycja.

Mikrofala + Grillowanie

Ten tryb gotowania łączy promieniowanie ciepłe pochodzące z grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i z obracającą się tacą obrotową. Dzięki obrotom tacy obrotowej potrawy przyrumieniają się równomiernie. W tym modelu dostępne są trzy tryby łączone: 600 W + Grillowanie, 450 W + Grillowanie oraz 300 W + Grillowanie.

Naczynia i przybory do gotowania w trybie mikrofala + grill

Używaj naczyń, przez które mogą przechodzić mikrofały. Naczynia powinny być żaroodporne. W trybie łączonym nie wolno używać naczyń metalowych. Nie używaj żadnych plastikowych naczyń, ponieważ mogą się stopić.

Produkty żywnościowe do gotowania w trybie mikrofala + grill:

Żywność odpowiednia do gotowania w trybie łączonym obejmuje wszystkie rodzaje gotowanej żywności, która wymaga odgrzania i przyrumienienia (np. pieczony makaron), a także żywność, która wymaga krótkiego czasu gotowania w celu przyrumienienia z wierzchu. Tryb ten może być również używany do grubszych porcji żywności, które zyskują na przyrumienionym i chrupiącym wierzchu (np. kawałki kurczaka, odwracając je w połowie gotowania). Szczegóły podano w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

Zawsze, gdy używany jest tryb łączony (mikrofały + grill), żywność musi być umieszczana na wysokim ruszcie, chyba że zalecana jest inna pozycja. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższej tabeli.

Jeśli żywność ma być przyrumieniona z obu stron, należy ją odwrócić.

Przewodnik po grillowaniu zamrożonych produktów

Stosuj poziomy mocy i czas z tej tabeli jako wytyczne podczas grillowania.

Zamrożona żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Bułki (każda ok. 50 g)		Mikrofała + Grillowanie	300 W + Grillowanie	Tylko grill
	2 szt.		1 – 1 ½	1 - 2
	4 szt.		2 – 2 ½	1 - 2
	Instrukcje Ułóż bułki w okrąg na ruszcie. Przypiecz drugą stronę bułek do uzyskania preferowanej chrupkości. Odstaw na 2 – 5 minut.			
Bagietki + dodatki (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250 – 300 g (2 szt.)	450 W + Grillowanie	8 - 9	-
	Instrukcje Ułóż 2 zamrożone bagietki obok siebie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2 – 3 minut.			
Gratin (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grillowanie	13 - 14	-
	Instrukcje Umieść zamrożony gratin w małym okrągłym naczyniu żaroodpornym. Umieść naczynie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2 – 3 minut.			

Zamrożona żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Makaron (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Mikrofale + Grillowanie	300 W + Grillowanie 18 - 19	Tylko grill 1 - 2
	Instrukcje Umieść zamrożony makaron w małym, płaskim naczyniu żaroodpornym. Postaw naczynie bezpośrednio na tacy obrotowej. Po grillowaniu. Odstaw na 2 - 3 minut.			
Nuggetsy z kurczaka	250 g	450 W + Grillowanie	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	Instrukcje Umieść nuggetsy z kurczaka na ruszcie. Obrócić po pierwszym razie.			
Frytki z kuchenki	250 g	450 W + Grillowanie	9 - 11	4 - 5
	Instrukcje Umieść frytki z kuchenki mikrofalowej równomiernie na papierze do pieczenia na ruszcie.			

Przewodnik po grillowaniu świeżych produktów

Podgrzej wstępnie grill używając funkcji grillowania przez 3-4 minuty. Stosuj poziomy mocy i czas z tej tabeli jako wytyczne podczas grillowania.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Kromki chleba tostowego	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill	6 - 8	4 - 5 ½
	Instrukcje Ułóż kromki chleba tostowego obok siebie na ruszcie.			
Bułki (upieczone)	2 - 4 szt.	Tylko grill	2 - 3	2 - 3
	Instrukcje Połóż bułki najpierw spodem do góry w okręgu bezpośrednio na tacy obrotowej.			

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Grillowane pomidory	200 g (2 szt.)	Mikrofale + Grillowanie	300 W + Grillowanie 4 ½ – 5 ½	Tylko grill 2 - 3
	400 g (4 szt.)		7 - 8	
	Instrukcje Przekrój pomidory na pół. Posyp je serem. Ułóż je w okrąg w płaskim naczyniu żaroodpornym. Umieść je na ruszcie.			
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grillowanie	3½ – 4	-
	Instrukcje Najpierw zgrilluj kromki chleba. Umieść tosty z dodatkami na ruszcie. Umieść 2 tosty naprzemiennie siebie bezpośrednio na ruszcie. Odstaw na 2 – 3 minut.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + Grillowanie	4 ½ – 5 ½	-
	500 g		8 - 9	
	Instrukcje Przekrój ziemniaki na pół. Ułóż je w koło na ruszcie stroną przeciętą skierowaną do grilla.			
Kawałki kurczaka	450 – 500 g (2 szt.)	300 W + Grillowanie	10 – 12	12 - 13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kośćmi do środka. Umieść 1 kawałek kurczaka nie na środku stojaka. Odstaw na 2 – 3 minut.			

Przewodnik na temat gotowania

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Kotlety jagnięce/ stek wołowy (medium)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12 - 15	9 - 12
	Instrukcje Posmaruj kotlety jagnięce olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2 – 3 minut.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofale + Grillowanie	300 W + Grillowanie 7 - 8	Tylko grill 6 - 7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2 – 3 minut.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + Grillowanie	4 – 4 ½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)		6 - 7	
	Instrukcje Wydrąż jabłka i wypełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp je płatkami migdałów. Ułóż jabłka na płaskim szklanym naczyniu żaroodpornym. Postaw naczynie bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofale + Grillowanie	450 W + Grillowanie 22 - 24	300 W + Grillowanie 23 - 25
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym, najpierw piersią do dołu, później do góry. Po grillowaniu odstaw na 5 minut.			

Porady i wskazówki

Roztapianie skrzystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrzystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20 – 30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Podgrzewaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3 ½ – 4 ½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut, używając mocy 800 W. Kilkakrotnie wymieszaj podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręczanych słoików na dżem. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu/kremu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6 ½ – 7 ½ minuty, używając mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3 ½ – 4 ½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2 – 3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kod informacyjny

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk START/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy odczekać aż kuchenka ostygnie.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Podczas pracy kuchenki słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	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.

Rozwiązywania problemów i kod informacyjny

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja podgrzewania nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w trybie mikrofal i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę. Użyj naczyń do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość żywności.	Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie uruchom kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz lub naciśnij przycisk STOP/ECO .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja automatycznego gotowania jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk START/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapanie wody. 2. Para wydostaje się przez pęknięcie na drzwiczkach. 3. W kuchence pozostaje woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. To nie jest awaria kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz kuchenki zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. To nie jest awaria kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	To nie jest awaria kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa przesuwa się lub przestaje się obracać.	Brak pierścienia obrotowego lub jest on zamontowany nieprawidłowo.	Zainstaluj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa obraca się zbyt wolno.	Brak pierścienia obrotowego lub jest on zamontowany nieprawidłowo, zbyt dużo żywności lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wnętrza kuchenki.	Dostosuj ilość żywności i spróbuj użyć mniejszego pojemnika.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania się i jest zbyt głośna.	Na dnie kuchenki znajdują się pozostałości jedzenia.	Usuń pozostałości z jedzenia z dna kuchenki.
Grillowanie		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki. Po pierwszych 2 – 3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas wstępnego nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki. Po pierwszych 2 – 3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji pary, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofal nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

Rozwiązywania problemów i kod informacyjny

Problem	Przyczyna	Działanie
Para		
Słyszę gotującą się wodę podczas gotowania parą	Woda jest podgrzewana przy użyciu grzałki pary.	To nie jest awaria kuchenki mikrofalowej.
Podczas gotowania słyszę nietypowy dźwięk.	Woda jest usuwana z wnętrza grzałki pary po zakończeniu gotowania parą.	To nie jest awaria kuchenki mikrofalowej.
Para nie wydostaje się na zewnątrz.	Zbiornik wody nie jest zamontowany.	Upewnij się, że zbiornik wody jest prawidłowo zamontowany.
	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i spróbuj ponownie.

Kod informacyjny

Kod	Opis	Działanie
C-d0	Przyciski sterujące są przyciśnięte przez ponad 10 sekund.	Wyczyść klawisze i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisku nie ma wody. Jeśli kod pojawi się ponownie, wyłącz kuchenkę mikrofalową na ponad 30 sekund i spróbuj ustawić ją ponownie. Jeśli kod pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Biurem obsługi klienta Samsung.

UWAGA

Jeśli sugerowane rozwiązanie nie wyeliminuje problemu, skontaktuj się z lokalnym Biurem obsługi klienta Samsung.

Dane techniczne

Samsung stale dąży do ulepszania swoich produktów. Dane techniczne dotyczące konstrukcji oraz instrukcje dla użytkowników mogą zostać zmienione bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23K35*3** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23K35*3**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie prądu	
Maksymalna moc	2300 W
Mikrofale	1250 W
Grillowanie (element grzewczy)	1100 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Zewnętrzna część (z uchwytem)	489 × 275 × 392 mm
Wnęka na kuchenkę mikrofalową	330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litry
Waga Netto	Ok. 13,0 kg
Poziom hałasu	42 dBA

* Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		-
Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości sieciowej (min)		-
Wi-Fi	Pobór prądu w trybie sieciowym (W)	-
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości Wi-Fi (min)	-
Tryb gotowości (z wyświetlaczem)	Pobór prądu w trybie gotowości (W)	0,8 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości (min)	20 min
Tryb wyłączony	Pobór prądu w trybie wyłączonym (W)	0,5 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb wyłączony (min)	20 min

Dane ustalone zgodnie z normą EN 50564 oraz Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Notatki

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	CENTRUM KONTAKTOWE	STRONA INTERNETOWA
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864) 	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786) 	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786) 	www.samsung.com/sk/support

KRAJ	CENTRUM KONTAKTOWE	STRONA INTERNETOWA
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

