

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG32DG4524C***



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje 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	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8

Instalacja **8**

Akcesoria	8
Miejsce montażu	9
Taca obrotowa	9

Konserwacja **9**

Czyszczenie	9
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10

Funkcje kuchenki mikrofalowej **10**

Kuchenka mikrofalowa	10
Panel sterowania	11

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej **11**

Jak działa kuchenka mikrofalowa	11
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej	12
Ustawianie godziny	12
Gotowanie/Podgrzewanie	13
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	13
Dostosowywanie czasu pracy	14
Zatrzymywanie pracy kuchenki	14
Ustawianie trybu oszczędzania energii	14
Korzystanie z funkcji opiekania na grillu	15
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania	17

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	23
Grillowanie	24
Łączenie mikrofal i grilla	25
Korzystanie z talerza do zrumieniania	26
Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury	28
Korzystanie z blokady rodzicielskiej	28
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	28

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych **29**

Zasady przygotowywania potraw **30**

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne **38**

Rozwiązywanie problemów	38
Kod informacyjny	42

Dane techniczne **42**

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – w pierwszej kolejności należy zlecić naprawę usterek wykwalifikowanej osobie.

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

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;

- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się przy ciągłej obserwacji kuchenki ze względu na ryzyko zapłonu.

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.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

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

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

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Kuchenkę 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 nietypowe hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niej dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Kiedy urządzenie jest używane w trybie łączonym, ze względu na generowane temperatury dzieci mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia. Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

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.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 kuchenki 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.

Kuchenkę 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 kuchenkę ani jej uderzać.

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

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.

Kuchenki nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, na niej ani na jej drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środki owadobójcze.

W kuchenke nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych. 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 piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp. Należy usunąć druciane 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 zostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po 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 kuchenke szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).
Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

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 (zamki 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 drucziana podstawa.

Należy używać kuchenki tylko zgodnie z jej 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 kuchenki należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

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

Kuchenki należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności. 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 nieodpowiednim użyciem kuchenki.

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.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



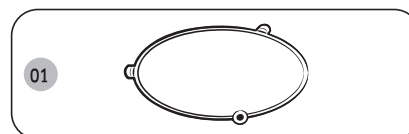
(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami 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

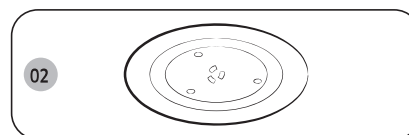
Instalacja

Aksesoria

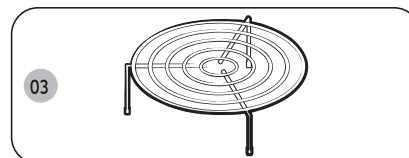
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



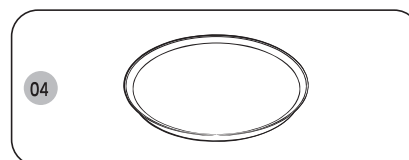
01 Pierścień obrotowy – umieszczany na środku kuchenki. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



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.

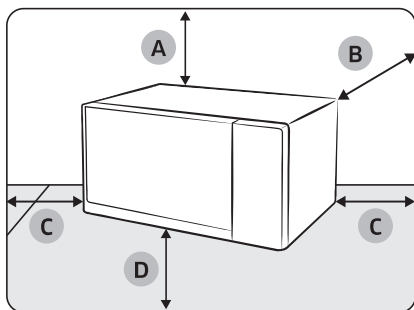


03 Ruszt do grillowania ustawiany na tacy obrotowej. Metalowego ruszta można używać do grillowania i gotowania w trybie łączonym.



04 Talerz do przypiekania – patrz strony 26 do 27. Talerz do przypiekania służy do lepszego zrumieniania potraw w trybach gotowania łączonego w kuchenke mikrofalowej lub z użyciem grilla. Pomaga on w zachowaniu kruchości ciastek i ciasta pizzy.

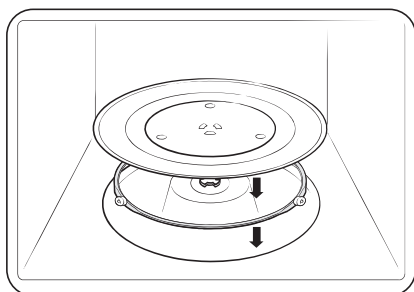
Miejsce montażu



- A. 20 cm od góry
- B. 0 cm z tyłu
- C. 10 cm po bokach
- D. 85 cm od podłogi

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki mikrofalowej.
- Zalecamy instalację produktu w taki sposób, aby jego tylna część znajdowała się przy samej ścianie, oraz pozostawienie minimum 10 cm po obu stronach i 20 cm nad produktem do celów wentylacji.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki mikrofalowej. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



Wymij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki mikrofalowej. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

⚠ PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej elementów.

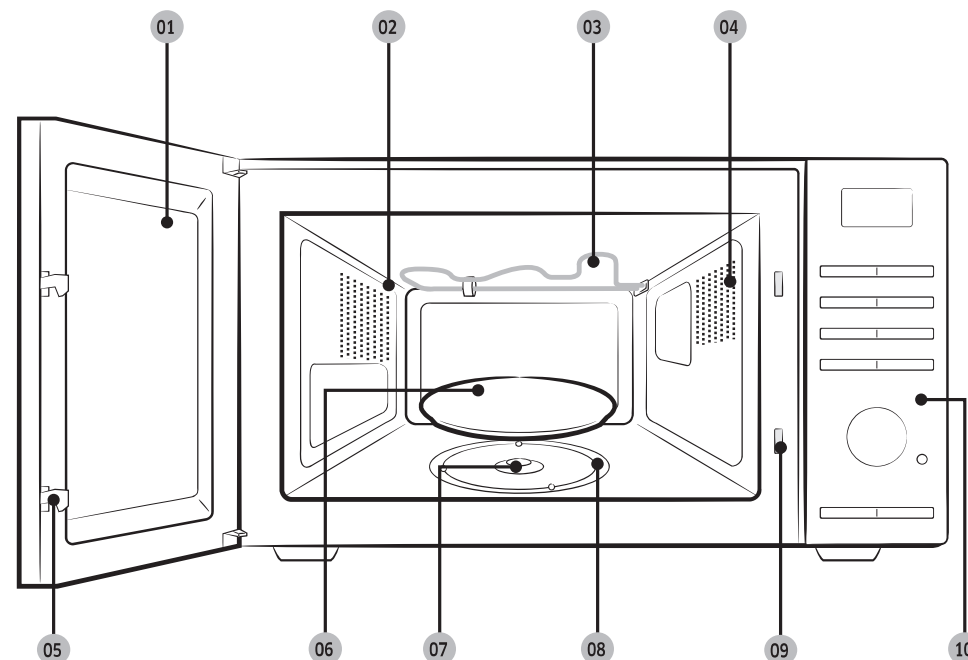
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

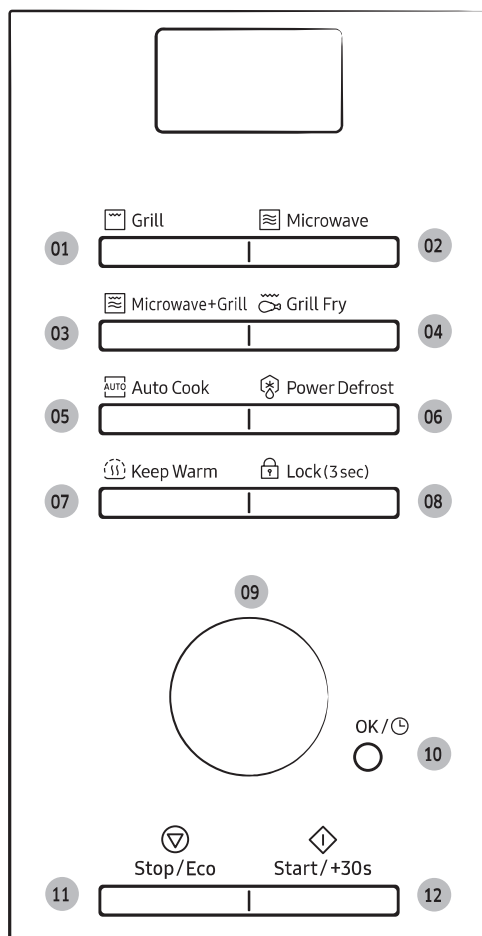
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



- | | | | | | |
|----|------------------|----|---------------------|----|-------------------------------|
| 01 | Drzwiczki | 02 | Otwory wentylacyjne | 03 | Element grzejny |
| 04 | Oświetlenie | 05 | Zatrzaski drzwiczek | 06 | Taca obrotowa |
| 07 | Łącznik | 08 | Pierścień obrotowy | 09 | Otwory blokady bezpieczeństwa |
| 10 | Panel sterowania | | | | |

Panel sterowania



- 01 Grill
- 02 Microwave (Mikrofałe)
- 03 Microwave (Mikrofałe) + Grill
- 04 Grill Fry (Opiekanie na grillu)
- 05 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 06 Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 07 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
- 08 Lock (3 sec) (Blokada, 3s)
- 09 Pokrętko wielofunkcyjne (waga/porcja/ czas)
- 10 OK/Clock (OK/Zegar)
- 11 Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)
- 12 Start/+30s

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

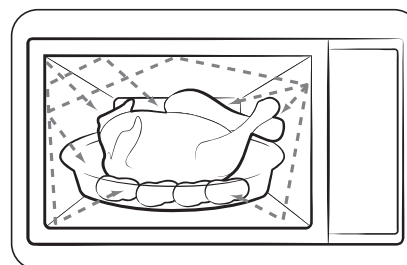
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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 gotowania



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 jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - Ilość i gęstość
 - 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 mikrofalowej. 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 mikrofalowej

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa działa poprawnie.

W przypadku jakichkolwiek problemów zobacz część „Rozwiązywanie problemów” na stronach od 38 do 42.

UWAGA

Kuchenka mikrofalowa musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % - 900 W) zagotowanie wody trwa dłużej.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwyty u góry lub u dołu drzwiczek.

Umieść szklankę z wodą 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.

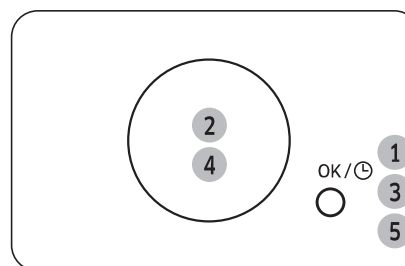
Ustawianie godziny

Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- Przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- Po awarii zasilania

UWAGA

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



1. Aby wyświetlić godzinę w...
w formacie 24-godzinnym
w formacie 12-godzinnym
Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)** raz lub dwa razy.
2. Aby ustawić godzinę, obracaj **Pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
4. **Pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.
5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**, aby uruchomić zegar. Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

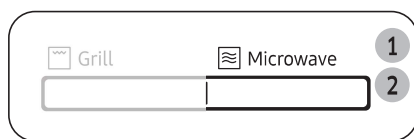
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

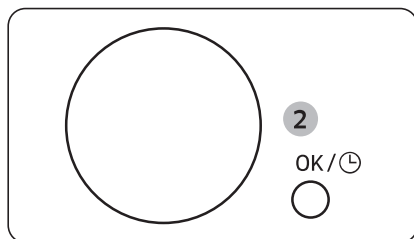
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



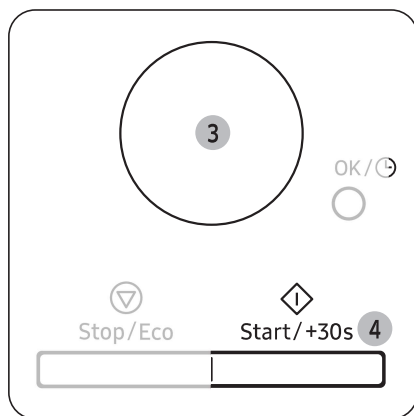
1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofała)**.

Zostanie wyświetlona wartość 900 W (maksymalna moc gotowania):

 (tryb Mikrofała)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



3. Ustaw czas, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**. Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
 - Kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i komunikat End (Koniec) miga 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwi 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 (%)	Wyjście (W)
WYSOKI	100	900
PODWYŻSZONY	67	600
ŚREDNI	50	450
OBNIŻONY	33	300
ROZMRAŻANIE	20	180
NISKI	11	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

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **Start/+30s**. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

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

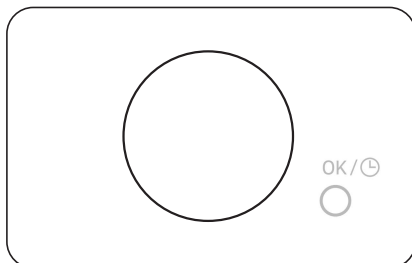


Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **Start/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

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

Wystarczy przekręcić **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby dostosować czas gotowania.

- Aby wydłużyć czas gotowania, należy przekręcić pokrętło w prawo; aby skrócić czas, należy przekręcić je w lewo.



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...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki lub naciśnij raz przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) . Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk Start/+30s .
Całkowicie	Naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) raz. Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) .

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**. Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**, 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. Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.

Korzystanie z funkcji opiekania na grillu

Funkcja **Opiekania na grillu** umożliwia wybór jednego z 15 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.

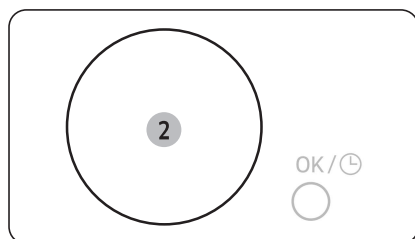
⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

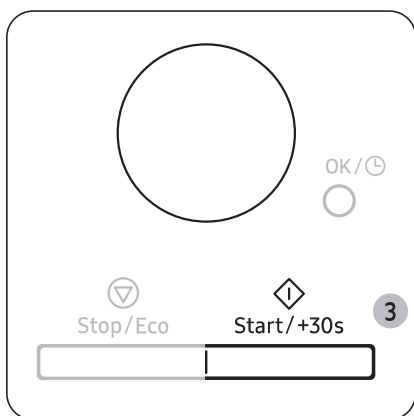
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Grill Fry (Opiekanie na grillu)**.



2. Wybierz kategorię **Grill Fry (Opiekanie na grillu)**, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne** (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



3. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
 - Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i komunikat „End” (Koniec) mignie 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 15 zaprogramowanych opcji gotowania. Obejmuje ona warzywa i zboża oraz drób i ryby.

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Mrożone frytki	400	Ułóż zamrożone frytki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2	Zamrożone kotlety wieprzowe	500	Ułóż zamrożone kotlety wieprzowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk Start/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
3	Zamrożone nuggetsy z kurczaka	350	Ułóż zamrożone nuggetsy z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
4	Zamrożone dufinki ziemniaczane	350	Ułóż zamrożone dufinki ziemniaczane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
5	Zamrożone corn dogi	500	Ułóż zamrożone corn dogi na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
6	Zamrożone kotlety rybne	300	Ułóż zamrożone kotlety rybne na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk Start/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
7	Zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo”	500	Ułóż zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo” na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
8	Zamrożone kotlety serowe	400	Ułóż zamrożone kotlety serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
9	Zamrożone paluszki serowe	300	Ułóż zamrożone paluszki serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
10	Zamrożone sajgonki	300	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię sajgonek. Ułóż zamrożone sajgonki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk Start/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
11	Zamrożone krewetki panierowane	300	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię krewetek panierowanych. Ułóż zamrożone krewetki panierowane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk Start/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
12	Zamrożone krążki cebulowe	300	Ułóż zamrożone krążki cebulowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
13	Zamrożone ćwiartki ziemniaków	350	Ułóż zamrożone ćwiartki ziemniaków na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
14	Podudzia z kurczaka	500	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię podudzi z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż podudzia z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
15	Skrzydółka z kurczaka	500	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię skrzydełek z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż skrzydełka z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

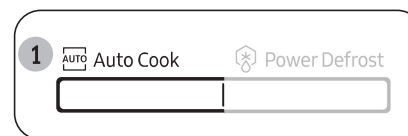
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

Funkcja **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** umożliwia wybranie jednego z 43 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.

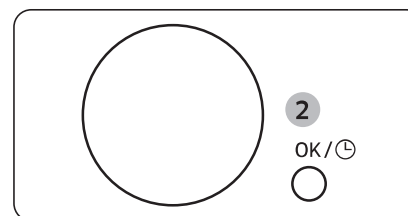
⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.

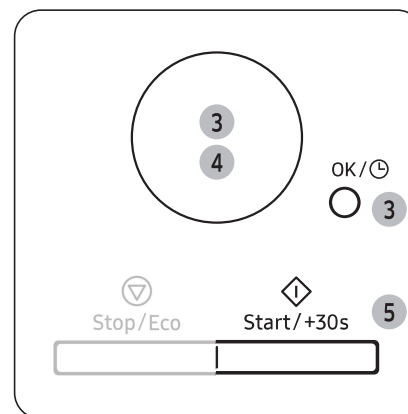
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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



2. Wybierz kategorię **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne** (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok). Następnie naciśnij przycisk **OK**.



3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**, a następnie naciśnij **OK**.
4. Wybierz wielkość porcji, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**. Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
 - Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i komunikat „End” (Koniec) mignie 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 43 zaprogramowanych opcji gotowania. Obejmuje ona warzywa i zboża oraz drób i ryby.

PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

1. Healthy Cooking (Zdrowa kuchnia)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-1	Gotowe danie (schłodzone)	350	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). Odstaw na 2-3 min.
		450	
1-2	Danie wegetariańskie (schłodzone)	350	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
		450	
1-3	Różyczki brokułów	250	Opłucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 min.
		500	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-4	Plastry marchwi	250	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 min.
1-5	Zielona fasolka	250	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (1 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-6	Szpinak	150	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-7	Kolba kukurydzy	500	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.
1-8	Obrane ziemniaki	250 500	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-9	Ryż brązowy	250	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5–10 min.
1-10	Makaron rurki razowy	250	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
1-11	Komosa ryżowa	250	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1–3 min.
1-12	Bulgur	250	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2–5 min.
1-13	Warzywa zapiekane	500	Włóż warzywa, takie jak plastry gotowanych ziemniaków, plastry cukinii i pomidorów do naczynia ze szkła żaroodpornego o odpowiedniej wielkości, a następnie zalej sosem. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 2–3 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-14	Grillowane pomidory	400	Wyłucz i wyczyść pomidory, pokrój je na połówki i włóż do żaroodpornego naczynia. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 1–2 min.
1-15	Piersi z kurczaka	300 (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minutę.
1-16	Piersi z indyka	300 (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minutę.
1-17	Świeże filety rybne	300 (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
1-18	Świeże filety z łososia	300 (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-19	Świeże krewetki	250	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-20	Świeży pstrąg	400 (1-2 ryby)	Włóż całą świeżą rybę do naczynia żaroodpornego przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-21	Grillowana ryba	400 g (1-2 ryby)	Natrzyj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i posyp ziołami oraz przyprawami. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minutę.
1-22	Grillowane steki z łososia	300 g (2 steki)	Ułóż steki rybne równomiernie na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

2. Home Dessert (Domowe desery)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	Składniki Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło z czarnym cukrem w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. Mieszanekę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-1]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	Składniki Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.
			<ol style="list-style-type: none"> Pokrój banana na kawałki. Połącz w misce mieszanekę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. Dodaj banana i dobrze wymieszaj. Wlej mieszanekę do 6 papierowych kubków. Umieść papierowe kubki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-2]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-3	Biskopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
		<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło i cukier w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Mieszankę wlej do natłuszczonego szklanego naczynia (typ okrągły). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-3]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	
2-4	Brownie	1 porcja	Składniki Mąka 90 g, masło (roztopione) ½ filiżanki, cukier 230 g, jajka 2 szt., kakao w proszku 40 g
		<ol style="list-style-type: none"> Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-4]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 20-30 minuty. 	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	Składniki Mleko 250 g, cukier 40 g, jajka 2 szt.
		<ol style="list-style-type: none"> Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. Połącz mleko i cukier w innej misce. Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łyżką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. Wlej masę do kokilek. Umieść kokilki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-5]. Po upieczeniu schłódź i podawaj. 	
2-6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., śmietana kremówka 40 g, mąka 25 g, kakao w proszku 15 g, wanilia 1,5 g, wiórki z czekolady deserowej 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. Wmieszaj wiórki czekoladowe. Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-6]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., mąka 50 g, mleko 30 g, wanilia 6 g, proszek migdałowy 3 g, proszek do pieczenia 1,5 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło, jajko i mleko w kubku (Pyrex 500 ml), dokładnie mieszając. Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [2-7]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-8	Café Latte	1 porcja	Składniki Kawa rozpuszczalna w proszku 2 g, woda 50 g, mleko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> Wymieszaj w kubku kawę rozpuszczalną z wodą. Do drugiego kubka wlej mleko. Umieść mieszankę kawy w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [2-8]. Po usłyszeniu sygnału wyjmij kubek. Umieść mleko w kuchence mikrofalowej i naciśnij przycisk Start/+30s. Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-9	Latte z zielonej herbaty	1 porcja	Składniki Zielona herbata sypka 6 g, cukier 15 g, mleko 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> Wymieszaj wszystkie składniki w kubku. Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [2-9]. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.
2-10	Herbata z mlekiem	1 porcja	Składniki Czarna herbata w torebkach 2 szt., woda 60 g, mleko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> Włóż torebkę czarnej herbaty do kubka i wlej wodę. Do drugiego kubka wlej mleko. Umieść mieszankę herbaty w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [2-10]. Po usłyszeniu sygnału wyjmij kubek. Umieść mleko w kuchence mikrofalowej i naciśnij przycisk Start/+30s. Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

3. Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)

Funkcja ta służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonego chleba. Po rozmrożeniu chleb będzie miał chrupiącą skórkę jak chleb świeży. Program ten jest odpowiedni dla bagietek, croissantów, bajgli itp.

PRZESTROGA

- Program ten nie jest odpowiedni dla chleba mrożonego przeznaczonego do pieczenia. Nie jest również odpowiedni dla mrożonego ciasta.
- Talerz do zrumieniania należy podgrzać. Postępuj zgodnie z instrukcjami.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
3-1	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	100	Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk Start/+30s . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „HEAT” oznaczające podgrzewanie talerza do zrumieniania. Zakończenie podgrzewania sygnalizuje dźwięk. Ułóż zamrożony chleb na talerzu do zrumieniania i włóż do kuchenki mikrofalowej. Ponownie naciśnij przycisk Start/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
3-2	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	150	
3-3	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	200	
3-4	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	250	
3-5	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	300	
3-6	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	350	
3-7	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	400	
3-8	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	450	
3-9	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	500	
3-10	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	550	
3-11	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	600	

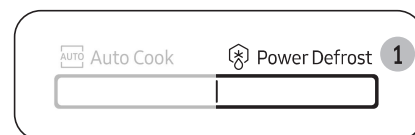
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciasta. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

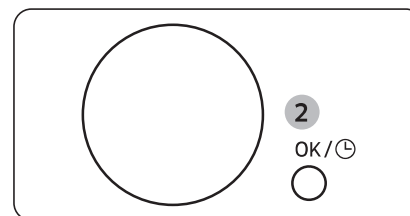
⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

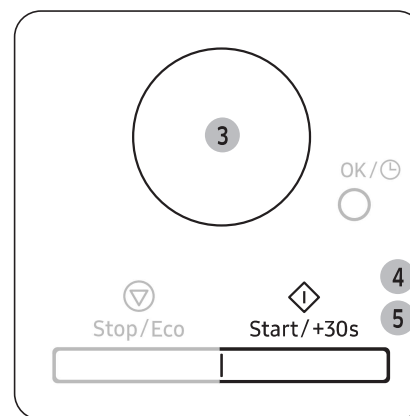
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
 - Rozpocznie się rozmrażanie.
 - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
5. Naciśnij ponownie przycisk **Start/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie. Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i komunikat „End” (Koniec) mignie 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji i odpowiednie instrukcje funkcji **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.

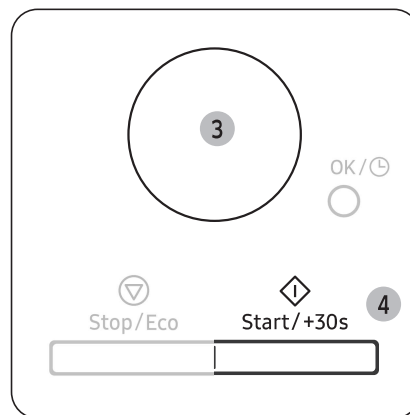
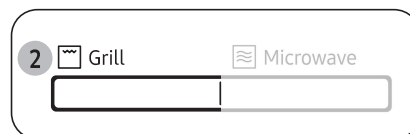
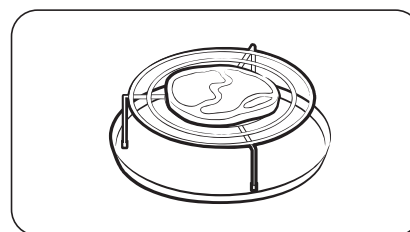
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, rybę i chleb/ciasto należy umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Mięso	200-1500	Osoń 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 min.
2 Drób	200-1500	Osoń 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 min.
3 Ryby	200-1500	Osoń 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 20-50 min.
4 Chleb/Ciasto	125-1000	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. Odstaw na 5-20 min.

Grillowanie


Grill umożliwia szybkie podgrzewanie i zrumienianie potraw bez użycia mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty grillowania można uzyskać, używając wysokiej podstawki.



1. Otwórz drzwiczki i postaw potrawę na podstawce, następnie zamknij drzwiczki.

2. Naciśnij przycisk **Grill**. Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (Tryb Grill)

- Temperatury grilla nie można ustawiać.

3. Ustaw czas grillowania, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**. Rozpocznie się grillowanie.

- Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i komunikat „End” (Koniec) mignie 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

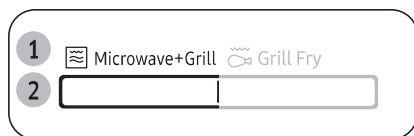
Łączenie mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę, równocześnie ją zrumieniając, można połączyć gotowanie za pomocą mikrofal z grillowaniem.

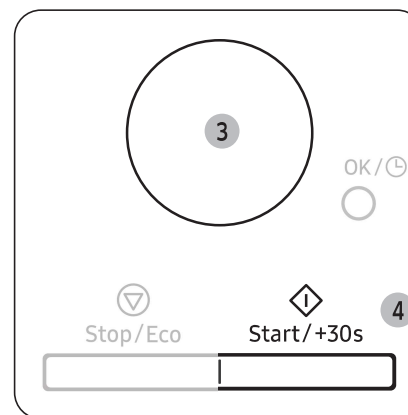
⚠ PRZESTROGA

- Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Idealne są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne wnikanie mikrofal do potrawy.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenke ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiej podstawki.

Otwórz drzwiczki. Postaw pożywienie na podstawce nadającej się najlepiej do przygotowywanej żywności. Postaw podstawkę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



- Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe) + Grill**. Zostaną wyświetlone następujące informacje:
 (Tryb łączony Mikrofałe + Grill)
600 W (Moc wyjściowa)
- Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Microwave (Mikrofałe) + Grill** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600 W, 450 W, 300 W).
 - Temperatury grilla nie można ustawić.

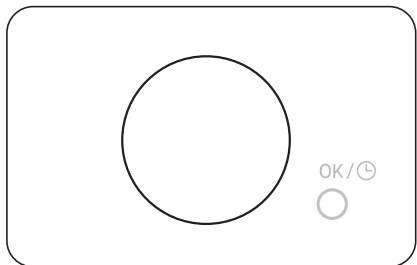
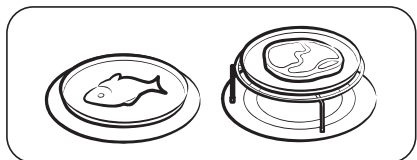
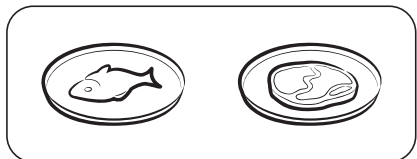
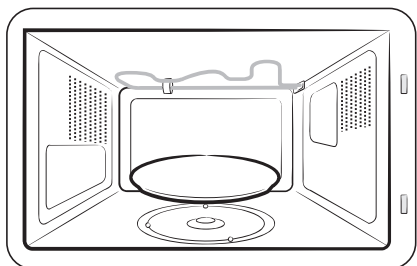


- Ustaw czas, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
- Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
 - Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
 - Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i komunikat „End” (Koniec) mignie 4 razy. Następnie kuchenka będzie wydawać jeden sygnał dźwiękowy na minutę.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z talerza do zrumieniania

Talerz do zrumieniania umożliwia zrumienianie potraw nie tylko od góry za pomocą grilla, ale również pozwala zrumienić i zapewnić kruchość spodu dzięki wysokiej temperaturze talerza do zrumieniania. Dania, które można przygotować z użyciem talerza do zrumieniania, można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Talerz do zrumieniania można również używać do bekonu, jajek, kiełbasek itp.



1. Ustaw talerz do zrumieniania bezpośrednio na tacy obrotowej i podgrzewaj go za pomocą połączonej funkcji mikrofal i grilla na najwyższym poziomie mocy [600 W + grill], przestrzegając czasów i instrukcji podanych w tabeli.
2. W przypadku przyrządzania potraw, takich jak bekon i jajka, aby ładnie zrumienić potrawę, pędzelkiem kuchennym nanieś na talerz olej.
3. Ułóż potrawę na talerzu do zrumieniania.
4. Umieść talerz do zrumieniania w kuchenke mikrofalowej na metalowym stojaku (lub tacy obrotowej).
5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (patrz tabela obok).

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania talerza do zrumieniania zakładaj rękawice kuchenne, ponieważ talerz bardzo się nagrzewa.
- Nie układaj na talerzu do zrumieniania przedmiotów, które nie są żaroodporne.
- Nigdy nie ustawiaj talerza do zrumieniania w kuchenke bez tacy obrotowej.
- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

📖 UWAGA

- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania jest pokryty warstwą teflonu, która nie jest odporna na zarysowania. Nie krój potraw na talerzu do zrumieniania za pomocą ostrych przyborów, takich jak nóż.
- Talerz do zrumieniania należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie płukać czystą wodą.
- Nie wolno używać szczotki do szorowania, myjki ani twardej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę wierzchnią.

Zalecamy, aby talerz do zrumieniania podgrzewać bezpośrednio na tacy obrotowej. Talerz do zrumieniania należy podgrzewać z użyciem mocy 600 W i funkcji grilla przez 3-4 minuty. Przestrzegaj czasów i instrukcji podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Bekon	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż plastry obok siebie na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Grillowane pomidory	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	2½-3
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż je w koło na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Burger (Zamrożony)	2 sztuki (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 3 minuty. Ułóż zamrożone burgery na talerzu do zrumienienia. Ustaw talerz do zrumienienia na stojaku. Po 3-4 min odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.		
Bagietki (Zamrożone)	200-250 g (2 szt.)	450 W + Grill	6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 3 minuty. Ułóż bagietki z polewą (np. pomidorowo-serową) obok siebie na talerzu. Ustaw talerz do zrumienienia na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Pizza (Zamrożona)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 3 minuty. Ułóż zamrożoną pizzę na talerzu do zrumienienia. Ustaw talerz do zrumienienia na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.		
Przekąska mini pizza (Zamrożona)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 3 minuty. Ułóż mini pizzę równomiernie na talerzu do zrumienienia. Ustaw talerz na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		
Pizza (Schłodzona)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 5 minuty. Ułóż schłodzoną pizzę na talerzu do zrumienienia. Ustaw talerz do zrumienienia na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Paluszki rybne (Zamrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż paluszki rybne w koło na talerzu. Odwróć na drugą stronę po 3 min (5 szt.) lub po 5 min (10 szt.). Odstaw na 3 min.		
Nuggetsy z kurczaka (Zamrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż nuggetsy z kurczaka na talerzu. Ustaw talerz do zrumienienia na stojaku. Odwróć na drugą stronę po 2 min (125 g) lub po 4 min (250 g). Odstaw na 3 min.		
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumienienia przez 3 minuty. Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu do zrumienienia stroną przeciętą do spodu. Ułóż w koło. Ustaw talerz na stojaku. Odstaw na 3 min.		

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Można wybrać temperaturę podgrzewania dla potraw letnich lub gorących za pomocą **Pokrętko wielofunkcyjne**.

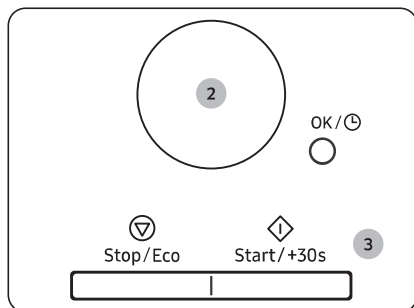
UWAGA

- Proces **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** trwa 60 minut.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej w trybie

Keep Warm (Utrzymywanie temperatury) wynosi 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.



2. Wybierz temperaturę potraw letnich lub gorących, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt: Wyświetli się czas 60 minut.
 - Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Potrawy zalecane do funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

Kod/tryb	Menu
1. Gorące	Lazania, zupa, ryba z serem, zapiekanka, pizza, stek (wysmażony), boczek, dania rybne, ciasta suche
2. Letnie	Płacki, pieczywo, dania z jaj, stek (krwisty lub półkrwisty)

PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.
- Po uruchomieniu funkcji utrzymywania ciepła nie można zmienić ustawionej godziny.

Korzystanie z blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



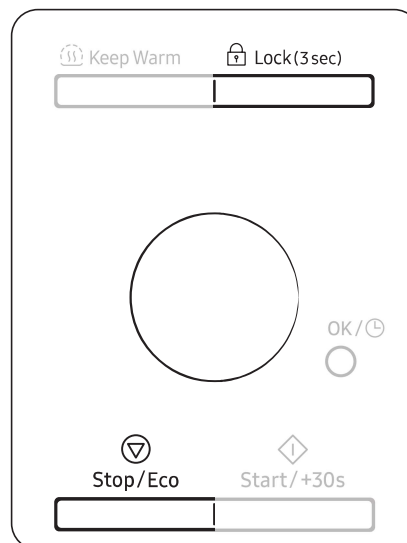
1. Naciśnij przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
 - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
 - Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** przez 3 sekundy. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**. Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
- Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**. Kuchenka działa w sposób normalny.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
<ul style="list-style-type: none"> Kubki i pojemniki z polistyrenu 	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
<ul style="list-style-type: none"> Papierowe torby lub gazety 	✗	Mogą ulec zapłonowi.
<ul style="list-style-type: none"> Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne 	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
<ul style="list-style-type: none"> Naczynia żaroodporne 	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
<ul style="list-style-type: none"> Delikatne wyroby szklane 	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
<ul style="list-style-type: none"> Słoiki 	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
<ul style="list-style-type: none"> Naczynia Zamknięcia toreb do zamrażania 	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe		
<ul style="list-style-type: none"> Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny Papier makulaturowy 	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
<ul style="list-style-type: none"> Papier makulaturowy 	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
<ul style="list-style-type: none"> Pojemniki Folia kuchenna Torby do zamrażania 	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
<ul style="list-style-type: none"> Folia kuchenna 	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
<ul style="list-style-type: none"> Torby do zamrażania 	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane

✓✗ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofałe

Energia mikrofał przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofałowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofałowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofał. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofałowej:

Do gotowania w kuchence mikrofałowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofałowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofałowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofałowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Szpinak	150	600	5-6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300	600	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groch	300	600	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300	600	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Warzywa mieszane (Marchew/Groch/ Kukurydza)	300	600	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Warzywa mieszane (W stylu chińskim)	300	600	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Jeżeli nie ma innych zaleceń – patrz tabela – dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki) na każde 250 g. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj jeden raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia wynoszący 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o jednakowej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Brokuły	250	900	4½-5
	500		7-8
Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.			
Brukselka	250	900	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250	900	4½-5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250	900	5-5½
	500		7½-8½
Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.			
Cukinie	250	900	4-4½
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknęcia. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Bakłażany	250	900	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Pory	250	900	4-4½
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Grzyby	125	900	1½-2
	250		2½-3
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 min.			
Cebula	250	900	5-5½
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250	900	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 min.			
Kalarepa	250	900	5½-6
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady przygotowywania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj przed odstawieniem i dodaj sól lub dodaj przyprawy i masło.

Uwaga: ryż może nie wchłaniać całej wody podczas gotowania.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Ryż biały (Parboiled)	250	900	15-16
	375		17½-18½
Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. (250 g), Dodaj 750 ml zimnej wody. (375 g) Odstaw na 5 min.			
Brązowy ryż (Parboiled)	250	900	20-21
	375		22-23
Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. (250 g), Dodaj 750 ml zimnej wody. (375 g) Odstaw na 5 min.			
Ryż mieszany (Ryż + Zizania)	250	900	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanka zbóż (Ryż i zboża)	250	900	17-18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250	900	10-11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia odgrzewanie potraw w ciągu zaledwie ułamka czasu wymaganego dla konwencjonalnych piekarników.

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższych tabelach. Czasy podane w tabelach dotyczą potraw płynnych w temperaturze pokojowej od około +18 do +20°C lub potraw schłodzonych do temperatury od około +5 do +7°C.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj odgrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do przegrzewania się i wysychania zanim środek się ogrzeje. Bardziej udane jest odgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Wskazówki można znaleźć w tabelach. Zazwyczaj lepiej odgrzewać potrawy, korzystając z niższych poziomów mocy, jeżeli potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub może się nagrzewać bardzo szybko (np. cienkie paszteciki).

Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynów i ewentualnych poparzeń, mieszaj przed, podczas i po podgrzaniu. Na czas odstawienia pozostawiaj je w kuchenke mikrofalowej. Zalecamy włożenie do płynów plastikowej łyżeczki lub pałeczki szklanej. Unikaj przegrzania (i wynikającego z tego rozlania) potraw.

Preferowane jest ustawienie zbyt krótkiego czasu gotowania i wydłużenie go w razie potrzeby.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas odgrzewania potrawy po raz pierwszy pomocne jest zanotowanie potrzebnego czasu, tak aby wykorzystać go w przyszłości.

Zawsze upewnij się, że odgrzewana potrawa jest ciepła w środku.

Po odgrzaniu odstaw potrawę na chwilę. Pozwala to na wyrównanie temperatur.

Zalecany czas odstawienia po odgrzaniu wynosi 2–4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Zapoznaj się również z rozdziałem poświęconym zasadom bezpieczeństwa.

Odgrzewanie płynów

Aby umożliwić wyrównanie się temperatur, po wyłączeniu się kuchenki poczekaj co najmniej 20 sekund. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE zamieszaj po podgrzaniu. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnych poparzeń, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub pałeczkę szklaną i mieszać przed i po podgrzaniu.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Potrawy dla niemowląt:

Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po odgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2–3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura podawania: 30–40°C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczką, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Mocno wstrząśnij przed odstawieniem i wstrząśnij ponownie przed podaniem! Zawsze uważnie sprawdzaj temperaturę mleka lub potraw dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: ok. 37°C.

Uwaga:

Aby uniknąć poparzeń, potrawy dla niemowląt wymagają szczególnie uważnego sprawdzenia przed podaniem. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższej tabeli.

Odgrzewanie płynów i potraw

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Napoje (Kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	900	1–1½
	300 ml (2 filiżanki)		2–2½
450 ml (3 filiżanki)	3–3½		
600 ml (4 filiżanki)	3½–4		
Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. 1 filiżanka na środku, 2 filiżanki naprzeciw siebie, 3 filiżanek w kółku. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenke mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.			
Zupa (Schłodzona)	250 g	900	2½–3
	350 g		3–3½
	450 g		3½–4
	550 g		4½–5
Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego lub głębokiej miski ceramicznej. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2–3 min.			
Potrawy duszone (Schłodzone)	350 g	600	4½–5½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2–3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Makaron z sosem (Schłodzony)	350 g	600	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (Schłodzone)	350 g	600	4-5
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (Schłodzone)	350 g	600	4½-5½
	450 g		5½-6½
Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.			
Gotowe do podania fondue serowe (Schłodzone)	400 g	600	6-7
	Instrukcje Włóż gotowe do podania fondue serowe do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu podczas odgrzewania i po odgrzaniu. Dobrze wymieszaj przed podaniem. Odstaw na 1-2 min.		

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas
Potrawa dla niemowląt (Warzywa + Mięso)	190 g	600	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszka dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 g	600	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300	30-40 s
	200 ml		od 1 min do 1 min 10 s
Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę.			

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to być wielką zaletą w przypadku pojawienia się nieoczekiwanych gości.

Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie.

Ułóż zamrożoną potrawę w naczyniu bez pokrywki. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła.

Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.

Jeżeli drób zaczyna się rozgrzewać na powierzchni zewnętrznej, wstrzymaj rozmrażanie i odstaw na 20 minut przed kontynuacją. Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Sięgnij do poniższej tabeli.

Porada: Potrawy płaskie rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsze ilości wymagają krótszego czasu niż większe. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

Podczas rozmrażania zamrożonych potraw w temperaturze od około -18 do -20°C skorzystaj ze wskazówek podanych w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)	
Mięso				
	Mięso mielone	250 g	180	6-7
		500 g		9-12
Steki wieprzowe	250 g	180	5-7	
Instrukcje Ułóż mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15-30 min.				

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Drób			
	Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180
Cały kurczak	1200 g	180	32-34
Instrukcje Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15-60 min.			
Ryby			
	Filety rybne	200 g	180
Całe ryby	400 g	180	11-13
Instrukcje Ułóż zamrożoną rybę na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 10-25 min.			
Owoce			
	Jagody	300 g	180
Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.			

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Pieczyczo			
Bułki (Każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180	1-1½ 2½-3
Pieczyczo tostowe/ kanapkowe	250 g	180	4-4½
Chleb mieszany (Mąka pszenna i żytnia)	500 g	180	7-9
Instrukcje Ułóż bułki na kole lub chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5-20 min.			

Grill

Element grzejny grilla znajduje się pod sufitem komory kuchenki. Działa on, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Obroty tacy obrotowej powodują bardziej równomierne opiekanie potrawy. Podgrzewanie grilla przez 3-5 minut spowoduje, że potrawa zrumieni się szybciej.

Naczynia do grillowania:

Muszą być ognioodporne i mogą zawierać elementy metalowe. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy odpowiednie do grillowania:

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

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z samego grilla należy pamiętać, że potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej.

Microwave (Mikrofale) + Grill

Ten tryb gotowania łączy w sobie działanie ciepła promieniowanego przez grill z szybkością gotowania z użyciem mikrofal. Działa on wyłącznie, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Dzięki obrotom tacy obrotowej potrawa rumieni się równomiernie. W tym modelu dostępne są trzy tryby łączone:

600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Naczynia do użytku z funkcją mikrofal i grilla

Używaj naczyń przeznaczonych do kucharek mikrofalowych. Naczynia powinny być ognioodporne. W trybie łączonym nie wolno używać naczyń metalowych. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy, które można gotować z użyciem funkcji mikrofal i grilla:

Potrawy odpowiednie do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje potraw gotowych, które wymagają podgrzania i zrumienienia (np. pieczone makarony), a także potraw wymagających krótkich czasów gotowania w celu zrumienienia wierzchu. Z trybu tego można również korzystać do porcji o dużej grubości, które z wierzchu mogą być zrumienione i chrupiące (np. kawałki kurczaków odwracane na drugą stronę podczas gotowania). Więcej szczegółów podano w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z trybu łączonego (mikrofale + grill) potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej. Instrukcje podano w poniższej tabeli. Jeżeli potrawa ma zostać zrumieniona po obu stronach, należy ją odwracać.

Wskazówki grillowania potraw świeżych i mrożonych

Podgrzej grill za pomocą funkcji grilla przez 3 minuty.

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

PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Tosty	4 szt. (25 g każdy)	Tylko grill	3-4	2-3
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokim ruszcie.			
Grillowane pomidory	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	5-6	-
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż w koło na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść na wysokim ruszcie. Odstaw na 2-3 min.			
Tost z pomidorem i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instrukcje Najpierw upiecz kromki chleba tostowego. Ułóż tosty z dodatkami na wysokim ruszcie. Odstaw na 2-3 min.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instrukcje Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je w koło na wysokim ruszcie stroną cięcia skierowaną na grill.			
Mrożona lasagne	400 g	300 W + Grill Tylko grill	18½-19½ 1-2	-
	Instrukcje Włóż świeżą zapiekankę do małego naczynia żaroodpornego. Ustaw naczynie na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instrukcje Wydrąż jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp niewielką ilością płatków migdałowych. Ułóż jabłka na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść potrawę bezpośrednio na niskim ruszcie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instrukcje Natrzyj kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill odwróć 300 W + Grill	21-22	21-22
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Włóż do naczynia żaroodpornego i umieść na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instrukcje Skórę całej ryby natrzyj olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż dwie ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			

Porady

Topienie 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. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu wymieszaj.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. 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 przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przelej bezpośrednio do małych szklanych słoików z zakręcanymi wieczkami. 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 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

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 mikrofalowa 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 mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić 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, a następnie naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke mikrofalowej można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> Kapie woda. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. Woda pozostaje w kuchenke mikrofalowej. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
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 głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyklepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej 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.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyklepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej 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.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeśli porada nie pomoże rozwiązać problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Dane techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG32DG4524C*** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG32DG4524C***
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii	
Moc maksymalna	2900 W
Microwave (Mikrofale)	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Na zewnątrz	520 x 300 x 420 mm
Wnętrze kuchenki	357 x 255 x 357 mm
Pojemność	32 litrów
Waga	
Netto	Ok. 15,5 kg
Poziom hałasu	42 dBA

* Urządzenie jest wyposażone w źródło światła o efektywności energetycznej <G>.

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat in rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

