Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG22M8254A*, MG22T8254A*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej 3
Tylko funkcja piekarnika – Opcjonalnie 5
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej 7
Ograniczona gwarancja 8
Definicja grupy produktu 8
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 8

Instalacja 9

Akcesoria 9
Taca obrotowa 9

Konserwacja 10

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

Funkcje kuchenki 11

Kuchenka 11
Panel sterowania 11

Korzystanie z kuchenki 12

Jak działa kuchenka mikrofalowa 12
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 12
Gotowanie/Podgrzewanie 13
Ustawianie godziny 13
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 14
Szybkie uruchomienie 14
Dostosowywanie czasu pracy 15
Zatrzymywanie pracy kuchenki 15
Ustawianie trybu oszczędzania energii 15
Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie 16
Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie 17
Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury 20
Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów 21
Grillowanie 22
Połączenie mikrofal i grilla 22
Korzystanie z funkcji grill+30s 23
Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska 24
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 24

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 25

Zasady przygotowywania potraw 26

Mikrofale 26
Gotowanie 26
Podgrzewanie 28
Podgrzewanie płynów 29
Podgrzewanie odżywek dla dzieci 29
Wskazówka: 29
Ręczne rozmrażanie 30
Grill 31
Mikrofale + Grill 31
Porady i wskazówki 34

Rozwiązywanie problemów 35

Rozwiązywanie problemów 35
Ostrzeżenia dotyczące instalacji 37
Kod informacyjny 37

Parametry techniczne 38

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

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 uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania.

Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje 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, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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

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

TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA – OPCJONALNIE

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

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

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

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

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.
Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.
Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.
Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomogą suchej szmatki.
Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.
Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itd.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.
Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.
Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.
Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.
Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.
Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.
Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.
Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.
Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.
Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.
Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itd.
Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.
Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.
Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.
Należy trzymać kabel zasilania i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.
Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itd.
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.
Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.
Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.
W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.
Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia piekarnika.
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 piekarnika.
Nie należy używać tego urządzenia do celów innych niż gotowanie. Suszenie ubrań i podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. Urządzenia należy używać tylko zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji. Nie należy umieszczać na powierzchni lub wewnątrz urządzenia żrących substancji chemicznych lub oparów. Tego typu kuchenka jest zaprojektowana wyłącznie do gotowania, pieczenia lub suszenia jedzenia. Nie jest zaprojektowana do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

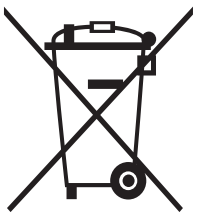
- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.
Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie podgrzewać żadnego rodzaj tkaniny lub poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



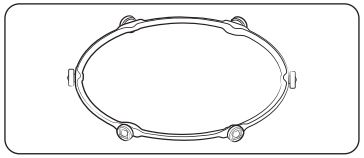
(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

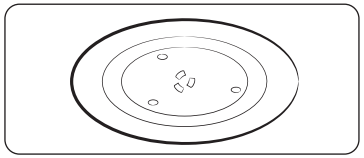
Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępna za pośrednictwem witryny www.samsung.com

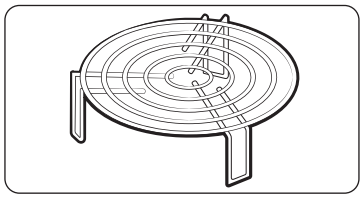
Instalacja

Akcesoria

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







01 **Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki.
Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

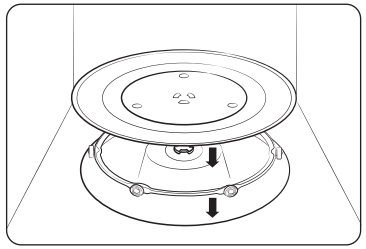
02 **Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku).
Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

03 **Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej.
Druciana podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

⚠ **PRZESTROGA**

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy obrotowej.

Taca obrotowa



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

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

⚠ **PRZESTROGA**

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

Wymiana (naprawa)

⚠ **OSTRZEŻENIE**

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

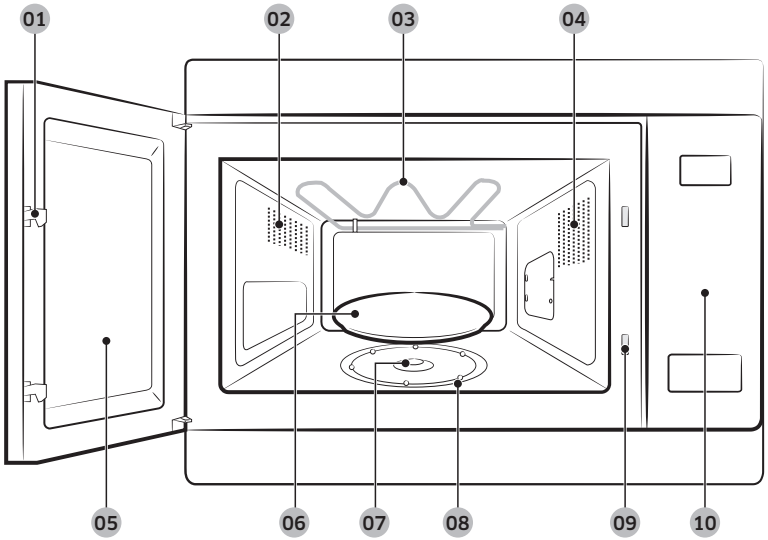
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

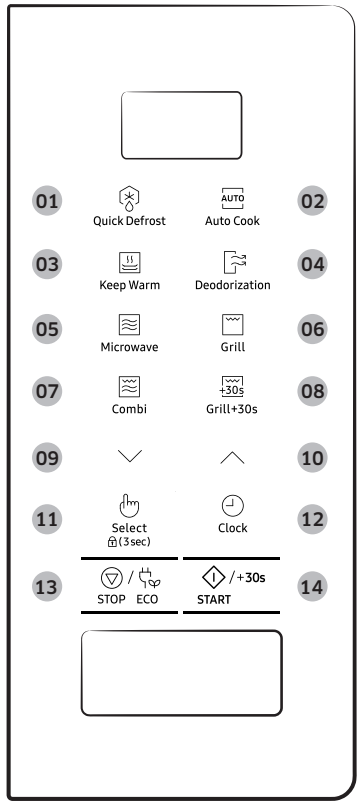
Funkcje kuchenki

Kuchenka



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

Panel sterowania



01 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
02 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
03 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
04 Deodorization (Usuwanie zapachów)
05 Microwave (Mikrofale)
06 Grill
07 Combi (Łączony)
08 Grill+30s
09 W dół
10 W górę
11 Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)
12 Clock (Zegar)
13 STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)
14 START/+30s

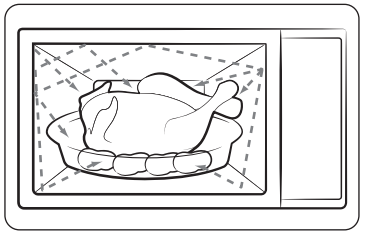
Korzystanie z kuchenki

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



1. Mikrofale 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. Mikrofale 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).

⚠ PRZESTROGA

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

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

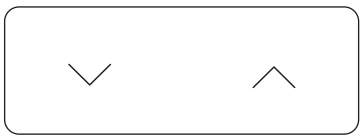
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „**Rozwiązywanie problemów**" na stronie **35**.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % – 850 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół** odpowiednią liczbę razy.
Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

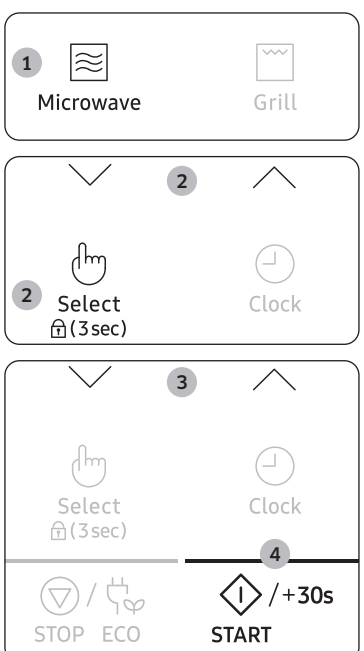
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ **PRZESTROGA**

- Należy ZAWSZE sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchence mikrofalowej w trybie **Microwave (Mikrofale)** wynosi 99 minut.

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



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
   Zostanie wyświetlona wartość 850 W (maksymalna moc gotowania):
   ≋ (tryb mikrofale)
2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
   Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

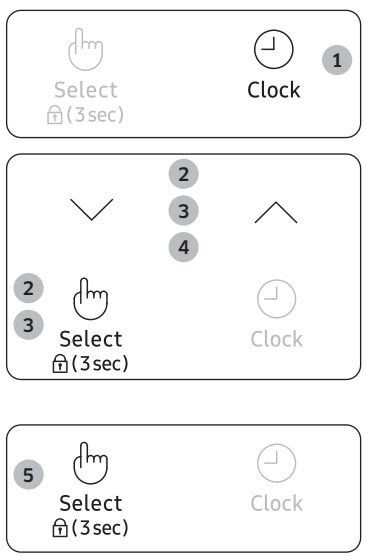
Ustawianie godziny

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. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
2. Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
3. Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
4. Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić minuty.
5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**, aby uruchomić zegar.
   Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Korzystanie z kuchenki

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

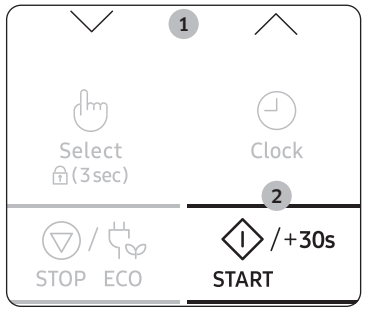
Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	850 W
PODWYŻSZONY	71 %	600 W
ŚREDNI	53 %	450 W
OBNIŻONY	35 %	300 W
ROZMRAŻANIE	21 %	180 W
NISKI	12 %	100 W

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

Szybkie uruchomienie

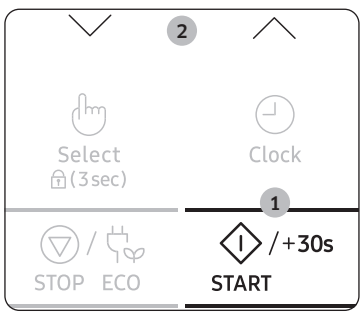


1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie wybierz czas gotowania, naciskając przyciski **W górę** i **W dół**.
   Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Włączy się tryb **Microwave (Mikrofale)** (850 W).
   Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie przedłuża czas gotowania o 30 sekund.
Naciśnięcie przycisku **START/+30s** w trybie Microwave (Mikrofale), Grill lub Combi (Łączony) powoduje wydłużenie czasu pracy kuchenki.

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



Metoda 1
Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk**START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

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

Metoda 2
Czas gotowania można dostosować, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

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 i naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Gotowanie zostanie zatrzymane. • Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.
Całkowicie	• Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** jeden raz. Gotowanie zostanie zatrzymane. • Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, 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.
Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie

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

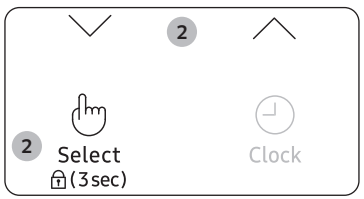
UWAGA

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

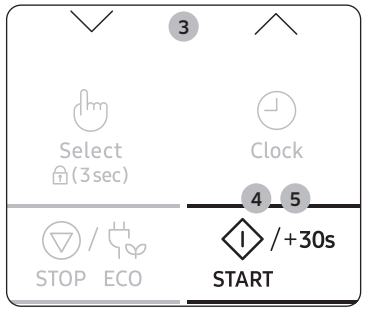
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.



3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (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.
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, ryby, warzywa i chleb należy umieść na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200-1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2	Drób	200-1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 min.
3	Ryby	200-1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-60 min.
4	Warzywa	200-1500 g	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5-20 min.
5	Pieczywo	200-1500 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. 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 10-30 min.

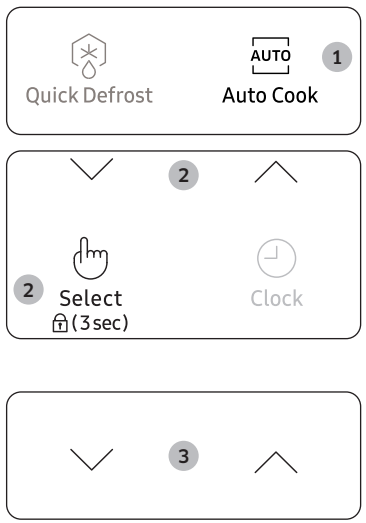
Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie

Funkcja **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** umożliwia wybranie jednego z 29 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rodzaj porcji można ustalić, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

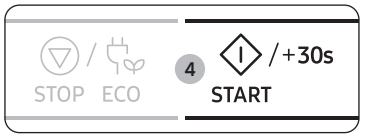
⚠ **PRZESTROGA**

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
   1) Danie na talerzu
   2) Warzywa i zboża
   3) Drób i ryby
   4) Zmiękczanie/Topienie
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

1. Danie na talerzu

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Zimne danie gotowe	300-350 g	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 dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
1-2	Zimne danie gotowe	400-450 g	
1-3	Zimne danie wegetariańskie	300-350 g	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.
1-4	Zimne danie wegetariańskie	400-450 g	

2. Warzywa i zboża

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Zielona fasolka	250 g	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
2-2	Szpinak	150 g	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.
2-3	Kolba kukurydzy	250 g	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.
2-4	Ryż brązowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
2-5	Makaron rurki razowy	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
2-6	Komosa ryżowa	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-7	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.
2-8	Zapiekanka z warzyw	500 g	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2-3 min.
2-9	Pomidory z grilla	400 g	Opłucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 min.

3. Drób i ryby

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1	Piersi z kurczaka	300 g	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-2	Piersi z indyka	300 g	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-3	Świeże filety rybne	300 g	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.
3-4	Świeże filety z łososia	300 g	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.
3-5	Świeże krewetki	250 g	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.
3-6	Świeży pstrąg	200 g	Włóż 1 świeżą rybę do naczynia żaroodpornego. 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.
3-7	Pieczona ryba	200 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.
3-8	Grillowane steki z łososia	300 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

4. Zmiękczanie/Topienie

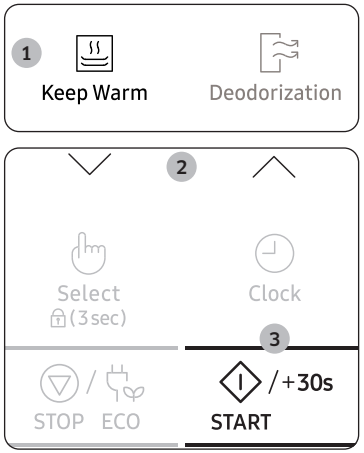
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4-1	Topienie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-2	Topienie masła	100 g	
4-3	Roztapianie gorzkiej czekolady	50 g	Zetrzyj gorzką czekoladę i umieść ją w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po roztopieniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-4	Roztapianie gorzkiej czekolady	100 g	
4-5	Roztapianie cukru	25 g	Umieść cukier w małym szklanym naczyniu. Dodaj 10 ml zimnej wody w przypadku roztapiania 25 g cukru lub 20 ml w przypadku 50 g. Nie przykrywaj. Wyjmuj ostrożnie, użyj rękawic kuchennych! Użyj łyżki lub widelca i układaj dekoracje karmelowe na papierze do pieczenia. Odstaw na 10 minut do wyschnięcia i zdejmij z papieru do pieczenia.
4-6	Roztapianie cukru	50 g	
4-7	Rozmiękczanie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Rozmiękczaj bez przykrycia. Odstaw na 1-2 min.
4-8	Rozmiękczanie masła	100 g	

Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Możesz wybrać temperaturę podgrzewania w trybie gorącym lub łagodnym za pomocą przycisków **W górę** i **W dół**.

UWAGA

- Czas w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** ustawiono na 60 minut.
- Maksymalny czas możliwy do ustawienia w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** wynosi 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.
2. Wybierz tryb gorący lub łagodny, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Wyświetli się 60 minut.
   - Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Polecane menu w trybie utrzymywanie temperatury

Kod	Tryb	Menu
1	Gorący	Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, steki (dobrze wysmażone), bekon, dania rybne, suche ciasta
2	Łagodny	Ciasto, chleb, dania z jajek, steki (krwiste lub średnio krwiste)

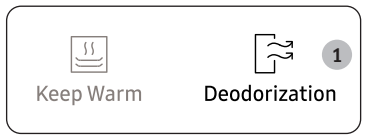
⚠ PRZESTROGA

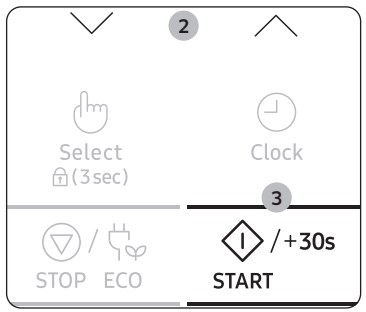
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.

Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.





1. Naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**.
2. Naciśnij przycisk **W górę** lub **W dół**, jeśli chcesz ustawić czas usuwania zapachów.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Po jego zakończeniu kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.

UWAGA

- Proces usuwanie zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **START/+30s**.
- Maksymalny czas procesu usuwanie zapachów wynosi 15 minut.

Korzystanie z kuchenki

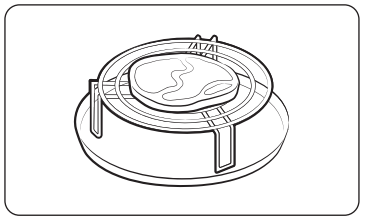
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

⚠ OSTRZEŻENIE

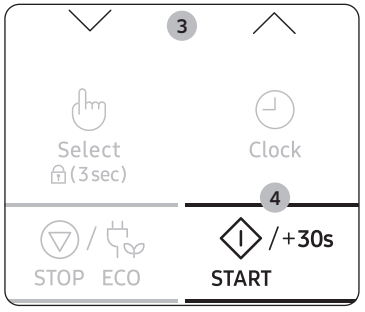
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Otwórz drzwiczki, umieść produkty na podstawce, a następnie zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij przycisk **Grill**.
   Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb grill)
   - Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się grillowanie:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Połączenie mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

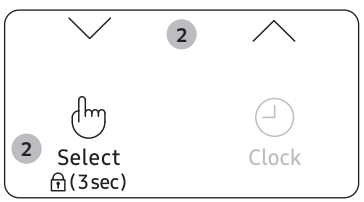
⚠ OSTRZEŻENIE

- ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

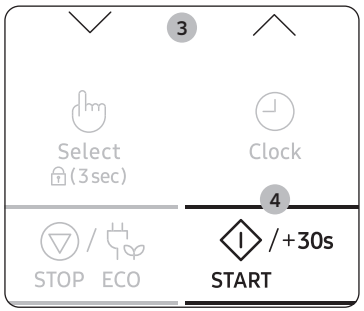
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Łączony)**.
   Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb łączony mikrofale + grill)
   600 W (moc wyjściowa)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (600 W, 450 W, 300 W), a następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
   - Nie można ustawić temperatury grilla.



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

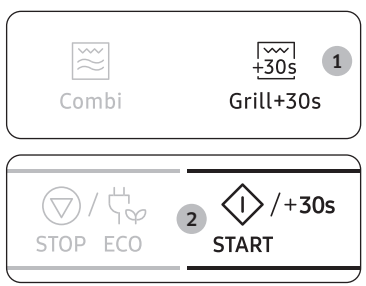
Korzystanie z funkcji grill+30s

Funkcja **Grill+30s** również umożliwia wydłużenie czasu działania funkcji Grill o 30 sekund jednym kliknięciem, co umożliwia przyrumienienie potraw bez przypalenia.
Aby wydłużyć czas działania funkcji Grill, naciśnij przycisk **Grill+30s**. Każdorazowe naciśnięcie spowoduje wydłużenie o 30 sekund. Na przykład, aby wydłużyć działanie funkcji Grill o 3 minuty, naciśnij przycisk **Grill+30s** sześciokrotnie.

- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

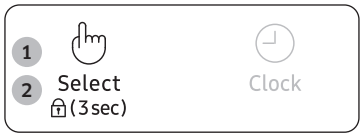


1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie naciśnij przycisk **Grill+30s**.

2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się grillowanie:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska

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



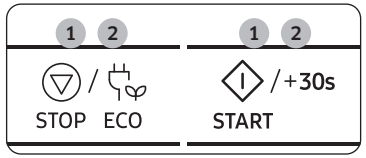
1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „**L**”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Kuchenka działa w sposób normalny.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale 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 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		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	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.
• 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.
• 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

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier. Mikrofale 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 mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale 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 mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej 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 mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

UWAGA

Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Brokuły	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselki	250 g	850 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	850 W	4-4½
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250 g	850 W	3-3½
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 min.		
Bakłażany	250 g	850 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Por	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Pieczarki	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250 g	850 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Rzepa	250 g	850 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

- **Ryż**: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
  Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.
- **Makaron**: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Biały ryż (parboiled)	250 g	850 W	14-16
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	850 W	15-17
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	850 W	16-18
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	850 W	10-11
	Instrukcje Wlej 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 850 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 °C.

Wskazówka:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	850 W	3-3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	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.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	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 W	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.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. Od 50 sek. do 1 min.
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		

Ręczne rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej. Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

UWAGA

Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.)	180 W	6-7
	400 g (4 szt.)		12-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.		
Pieczywo			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	180 W	½-1
	4 szt.		2-2½
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4½-5
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 min.		

Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill:

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Zasady przygotowywania potraw

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Tylko grill 1-2 1-2
	Instrukcje Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 min.		
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill 8-9	–
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill 13-14	–
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Tylko grill 1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawce. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.		
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.		

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając funkcję grillowania na 3-4 min. Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill 4½-5	Tylko grill 4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawce.		
Bułki (upieczone)	2-4 porcji	Tylko grill 2-3	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawce.		
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill 3½-4	–
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 min.		
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	–
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.		

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 min.		
Kotlety z baraniny/ Steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill 12-15	Tylko grill 9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	–
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.		
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną piersią w dół, drugą piersią w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Porady i wskazówki

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

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

Roztapianie zestalonego miodu

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

Topienie żelatyny

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

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 850 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 min przy użyciu mocy 850 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 850 W. Wielokrotnie wymieszać po gotowaniu.

Przypiekanie plasterków migdałów

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

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek 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 Eco (oszczędzanie energii).
Piekarnik 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.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby uruchomić kuchenkę.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenie 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 i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/ EKOLOGICZNY)**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapie woda. **2.** Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. **3.** Woda pozostaje w piekarniku.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Jasność wewnątrz piekarnika 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.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalując kuchenkę mikrofalową, między tylną ścianą a podstawą szafki należy zachować minimum 50-milimetrowy otwór wentylacyjny. Dodatkowo odległość od szafki z 4 stron kuchenki powinna wynosić co najmniej 3 mm. Kuchenkę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami instalacji zawartymi w tym podręczniku i instrukcji instalacji producenta kuchenki. (Zapoznaj się z podręcznikiem instalacji).

⚠ PRZESTROGA

Niezapoznanie się z tym podręcznikiem może skutkować gromadzeniem się pary wewnątrz kuchenki, co uniemożliwia sprawdzanie dania w kuchence podczas gotowania. Ponadto może spowodować wadliwe działanie kuchenki.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-F2	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	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.
C-d0		

UWAGA

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

Parametry techniczne

Firma Samsung dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG22M8254A*, MG22T8254A* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Źródło zasilania		Prąd zmienny 230 V – 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2400 W
	Mikrofale	1300 W
	Grill (element grzejny)	1100 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 W – 6 poziomów (IEC 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	595 × 373 × 311 mm
	Wnętrze kuchenki	330 × 224 × 292 mm
Pojemność		22 l
Waga	Netto	Ok. 15,5 kg
Poziom hałasu		42 dBA

* Ten produkt zawiera zródło swiatła o klasie efektywnosci energetycznej <G>.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia")		-
Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości sieciowej (min)		-
Wi-Fi	Pobór prądu w trybie sieciowym (W)	-
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości Wi-Fi (min)	-
Tryb gotowości (z wyświetlaczem))	Pobór prądu w trybie gotowości (W)	0.8 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości (min)	20 min
Tryb wyłączony	Pobór prądu w trybie wyłączonym (W)	0.5 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb wyłączony (min)	20 min

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

Notatki

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

SAMSUNG

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/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
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04704K-02