



Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG2AK3515**



SAMSUNG



Streszczenie

Instrukcje bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	3
Środki ostrożności	6
Środki ostrożności dotyczące używania kuchenki mikrofalowej	7
Ograniczona gwarancja	7
Definicja grupy produktów	7
Prawidłowa utylizacja produktu (odpady elektryczne i elektroniczne)	8
Instalacja	8
Akcesoria	8
Pozycja montażowa	9
Gramofon	9
Konserwacja	9
Czyszczenie	9
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja po długim okresie nieużywania	10
Funkcje kuchenki mikrofalowej	10
Piekarnik	10
Panel sterowania	11
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	11
Działanie kuchenki mikrofalowej Sprawdzenie	11
prawidłowego działania kuchenki Gotowanie/	12
odgrzewanie	12
Ustawianie czasu	13
Poziomy mocy i zmiany czasu	13
Regulacja czasu gotowania	14
Przerywanie gotowania	14
Ustawianie trybu oszczędzania energii	14

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	15
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania	16
Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła podczas grillowania	18
Łączne użycie kuchenki mikrofalowej i grilla	19
Korzystanie z funkcji Grill+30s	19
Korzystanie z funkcji dezodoryzacji	20
Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej	20
Wyłączanie sygnałów dźwiękowych	21
Przewodnik po zastawach stołowych	22
Przewodnik kulinarny	23
Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne	31
Kod informacyjny dotyczący rozwiązywania problemów	31
Specyfikacja techniczna	34
	35

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ TĘ SEKCJĘ I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.

OSTRZEŻENIE:Jeżeli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika, dopóki naprawy nie zostaną wykonane przez wykwalifikowany personel.

OSTRZEŻENIE:Każda operacja lub naprawa polegająca na zdjęciu osłony zabezpieczającej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczna i musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel.

OSTRZEŻENIE:Płynów i żywności nie należy podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

OSTRZEŻENIE:Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru osoby dorosłej tylko wtedy, gdy zostały odpowiednio poinstruowane na temat procedur bezpieczeństwa i zagrożeń związanych z niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;

- użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- łóżko i śniadanie.

Używaj wyłącznie naczyń i pojemników nadających się do kuchenki mikrofalowej.

Jeśli gotujesz żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, monitoruj kuchenkę, aby uniknąć możliwego pożaru.

Kuchenki mikrofalowej należy używać wyłącznie do gotowania i podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub suszenie odzieży, a także podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek lub podobnych przedmiotów może prowadzić do obrażeń lub wzniesienia pożaru.

Jeśli zauważysz wydzielający się dym, wyłącz lub odłącz produkt od zasilania i trzymaj drzwi zamknięte, aby zgasić płomienie.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem;

Aby uniknąć poparzenia, przed podaniem należy wstrząsnąć lub wymieszać zawartość butelek i słoiczków z odżywką dla niemowląt oraz sprawdzić temperaturę.

Nigdy nie gotuj jajek w skorupkach i nigdy nie podgrzewaj jajek na twardo w skorupkach; mogą eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.

Instrukcje bezpieczeństwa

Regularnie czyść piekarnik, uważając, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Jeśli piekarnik nie będzie utrzymywany w optymalnych warunkach czystości, jego powierzchnie mogą ulec zniszczeniu, powodując uszkodzenie urządzenia i możliwe niebezpieczne sytuacje.

Kuchenkę mikrofalową można używać wyłącznie na wolnostojącym blacie, a nie do zabudowy.

Metalowe pojemniki na żywność i napoje nie nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Należy uważać, aby nie poruszyć talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.

Nie czyścić urządzenia myjką parową. Nie czyścić urządzenia strumieniem wody. Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w pojazdach, przyczepach kempingowych itp.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, nieposiadających doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni im właściwy nadzór i instruktaż obsługi.

Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy na temat produktu wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub jeśli otrzymały one szczegółowe informacje na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim ryzyko. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zwrócić się o wymianę do producenta, inżyniera serwisu lub wyspecjalizowanego technika, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń. Umieścić piekarnik w kierunku i na wysokości umożliwiającej łatwy dostęp do komory piekarnika i obszaru sterowania.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go uruchomić na około 10 minut wstawiając do środka pojemnik z wodą. Jeżeli z urządzenia wydobywa się nietypowy hałas, zapach spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić tak, aby gniazdko elektryczne było dostępne.

OSTRZEŻENIE:Jeżeli urządzenie jest używane w trybie łączonym, należy pozwalać dzieciom korzystać z piekarnika wyłącznie w obecności osoby dorosłej ze względu na powstające wysokie temperatury.

Ten produkt nagrzewa się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

OSTRZEŻENIE:Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać produktów ściernych ani metalowych skrobaków; mogłyby zarysować powierzchnię, co mogłoby spowodować rozbicie szkła.

Nie używaj odkurzacza parowego.

OSTRZEŻENIE:Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiami.

OSTRZEŻENIE:Produkt i jego dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania.

Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia z daleka od produktu, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

UWAGA:Program gotowania musi być monitorowany. Krótki program gotowania musi być stale monitorowany.

Drzwi i powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać podczas użytkowania produktu.

Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

Produkty nie są przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy na temat produktu wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub jeśli otrzymały one szczegółowe informacje na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim ryzyko. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej. Produkt i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.



Instrukcje bezpieczeństwa

Środki bezpieczeństwa

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

Nie podgrzewaj żywności ani płynów hermetycznie zamkniętych w pojemnikach za pomocą funkcji kuchenki mikrofalowej.

Do czyszczenia piekarnika nie należy używać benzenu, rozcieńczalników, alkoholu, myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

Nie instaluj piekarnika: w pobliżu źródeł ciepła lub materiałów łatwopalnych; miejsca narażone na wilgoć, tłuszcz, kurz lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub w miejscach, gdzie możliwe są wycieki gazu lub na nieregularnych powierzchniach.

Piekarnik należy uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Regularnie używaj miękkiej szmatki, aby usunąć wszelkie pozostałości lub zabrudzenia z końcówek wtyczek i styków.

Nie ciągnij, nie zginaj nadmiernie ani nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. W przypadku wycieku gazu (propan, LP itp.) natychmiast przewietrz pomieszczenie. Nie dotykaj przewodu zasilającego.

Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami.

Podczas pracy piekarnika nie należy go wyłączać ciągnąc za przewód.

Nie wkładaj palców ani obcych substancji. Jeśli do piekarnika dostaną się obce substancje, odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie używaj nadmiernej siły ani nie uderzaj w kuchenkę.

Nie stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

Upewnij się, że napięcie, częstotliwość i rodzaj prądu odpowiadają specyfikacjom produktu.

Włóż mocno wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Nie używaj gniazdek wielokrotnych, przedłużaczy ani transformatorów elektrycznych.

Nie zaczepiaj przewodu zasilającego o metalowe przedmioty. Upewnij się, że przewód jest umieszczony pomiędzy przedmiotami lub za kuchenką.

Nie używaj uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki ani luźnego gniazdka. W przypadku uszkodzonych gniazdek elektrycznych lub kabli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie polewaj ani nie rozpylaj wody bezpośrednio na piekarnik.

Nie kładź żadnych przedmiotów na wierzchu piekarnika, wewnątrz ani na drzwiczkach.

Nie rozpylaj substancji lotnych, takich jak środki owadobójcze, na powierzchnię kuchenki. Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych wewnątrz piekarnika. Ponieważ opary alkoholu mogą stykać się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogą uderzać w piekarnik lub wkładać palce w zawiasy drzwi. Trzymaj dzieci z daleka podczas otwierania/zamykania drzwi piekarnika.

Ostrzeżenie o kuchenke mikrofalowej

Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może powodować opóźnione gotowanie; zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikami. Zawsze należy pozwolić napojom odpocząć przez co najmniej 20 sekund przed ich użyciem. W razie potrzeby mieszać podczas podgrzewania. Po podgrzaniu zawsze mieszaj.

W przypadku oparzeń postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzoną część w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.

2. Przykryj czystą, suchą szmatką.

3. Nie stosować kremów, olejków i balsamów.

Aby uniknąć uszkodzenia blachy lub grilla, nie umieszczaj tacy ani grilla pod wodą bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

Nie używaj piekarnika do smażenia, ponieważ nie można kontrolować temperatury oleju.

Może to prowadzić do nagłego uwolnienia gorącego oleju.

Środki ostrożności podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej

Używaj wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Nie używaj metalowych pojemników, szpilek, srebrnych lub połączonych sztućców itp.

Rozwiąż wszelkie węzły na przewodzie zasilającym. Może powstać łuk elektryczny.

Nie używaj kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.

W przypadku małych ilości żywności należy stosować krótkie czasy działania, aby zapobiec przegrzaniu lub spaleni.

Trzymaj przewód zasilający i wtyczkę z dala od źródeł wody i ciepła.

Aby uniknąć ryzyka wybuchu, nie podgrzewaj całych jaj w skorupkach, zarówno surowych, jak i gotowanych. Nie podgrzewaj pojemników ciśnieniowych ani próżniowych, orzechów laskowych, pomidorów itp.

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych szmatką lub papierem. Zagrożenie pożarowe.

Piekarnik może się przegrzać i wyłączyć automatycznie, aż do momentu wystarczającego ochłodzenia.

Podczas wyjmowania naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

Mieszaj płyny w trakcie lub po podgrzaniu, a następnie odstaw na co najmniej 20 sekund, aby uniknąć rozlania spowodowanego gotowaniem.

Otwierając drzwiczki piekarnika, należy zachować odległość wyciągniętej ręki, aby uniknąć oparzeń spowodowanych ulatniającym się gorącym powietrzem lub parą.



Nie włączaj kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie na 30 minut. Zaleca się pozostawienie w piekarniku pojemnika z wodą, który pochłonie energię pochodzącą z mikrofal w przypadku ich przypadkowego uruchomienia.

Zainstalować piekarnik zachowując odległości wskazane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalacja kuchenki mikrofalowej.)

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

Środki ostrożności podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może spowodować szkodliwe narażenie na energię mikrofalową.

- Nie uruchamiaj piekarnika przy otwartych drzwiczkach. Nie manipuluj przy zamkach zabezpieczających (zawiasach drzwi). Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory zamków zabezpieczających.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwiami a przodem piekarnika i unikaj gromadzenia się resztek jedzenia lub detergentów na powierzchniach uszczelniających. Utrzymuj drzwi i ramę szowka w czystości, wycierając je wilgotną szmatką i susząc suchą szmatką po każdym użyciu.
- Nie używać piekarnika, jeśli jest uszkodzony. Używać tylko po naprawie przez wykwalifikowanego technika.
Ważny: drzwiczki piekarnika muszą się regularnie zamykać. Drzwi nie mogą być złożone; zamki błyskawiczne muszą być nienaruszone i nie luźne; uszczelki drzwi i powierzchnie wewnętrzne muszą być nienaruszone.
- Wszelkie regulacje lub naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

Ograniczona gwarancja

Firma Samsung pobierze wszelkie opłaty za naprawę akcesoriów zamiennych lub defektów kosmetycznych, jeśli uszkodzenie urządzenia lub akcesorium zostało spowodowane przez użytkownika. Niniejsza gwarancja obejmuje następujące przypadki:

- Drzwi, klamki, panele zewnętrzne lub panel sterowania z wyszczerbieniami, zadrapaniami lub pęknięciami.
- Uszkodzona lub brakująca blacha do pieczenia, talerz obrotowy, łącznik lub stojak. Używaj piekarnika wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, dla którego został wyprodukowany, zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w tej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Użytkownik ma obowiązek używać piekarnika ze zdrowym rozsądkiem, zwracając szczególną uwagę i ostrożność podczas instalacji, konserwacji i obsługi.

Ponieważ opisana tutaj instrukcja obsługi obejmuje różne dostępne modele, charakterystyka zakupionej kuchenki mikrofalowej może nieznacznie różnić się od opisanej w tej instrukcji i nie wszystkie symbole ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości lub pytania, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung lub odwiedź witrynę www.samsung.com, aby znaleźć niezbędne informacje.

Używaj tego piekarnika wyłącznie do podgrzewania żywności. Został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego.

Nie podgrzewaj tkanin ani poduszek wypełnionych fasolą. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem piekarnika.

Aby uniknąć pogorszenia się powierzchni kuchenki i w konsekwencji niebezpiecznych sytuacji, należy zawsze utrzymywać kuchenkę w czystości i dobrze zakonserwowaną.

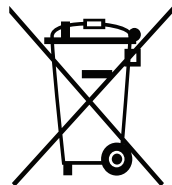
Definicja grupy produktów

Ten produkt jest urządzeniem ISM grupy 2 klasy B. Definicja Grupy 2 obejmuje wszelki sprzęt ISM (przemysłowy, naukowy i medyczny), w ramach którego energia o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego jest celowo wytwarzana lub wykorzystywana do obróbki materiałów, sprzęt elektroerozyjny EDM oraz sprzęt do spawania łukowego.

Urządzenia klasy B nadają się do użytku domowego lub bezpośrednio podłączone do sieci elektrycznej niskiego napięcia w budynkach mieszkalnych.



Prawidłowa utylizacja produktu (odpady elektryczne i elektroniczne)



(Dotyczy krajów posiadających systemy oddzielnej zbiórki odpadów)

Symbol znajdujący się na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji (przekreślony kosz na śmieci z czarnym paskiem pod spodem) oznacza, że produktu ani jego akcesoriów elektronicznych (takich jak ładowarki, słuchawki i kable USB) nie należy wyrzucać wraz z zmieszanymi odpadami komunalnymi w punkcie po zakończeniu cyklu życia, lecz należy je zbierać oddzielnie, aby umożliwić jego ponowne użycie, recykling i inne formy odzysku zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpady powstałe ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego mogą bowiem zawierać substancje szkodliwe i niebezpieczne, które w przypadku niewłaściwej utylizacji stanowią zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi.

Użytkownik odgrywa zatem aktywną rolę w cyklu odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Aby uniknąć szkód dla środowiska lub zdrowia spowodowanych niewłaściwą utylizacją, zaleca się, aby użytkownik oddzielał produkt i wyżej wymienione akcesoria od innych rodzajów odpadów, przekazując je autoryzowanemu systemowi zbiórki i zbiórki zgodnie z lokalnymi przepisami.

Użytkownicy domowi mogą bezpłatnie przekazać sprzedawcy sprzęt, którego chcą się pozbyć, przy zakupie nowego urządzenia równoważnego typu. W sklepach z elektroniką o powierzchni sprzedaży co najmniej 400 m² możliwe jest także bezpłatne i bez obowiązku zakupu oddanie do utylizacji produktów elektronicznych o wymiarach mniejszych niż 25 cm.

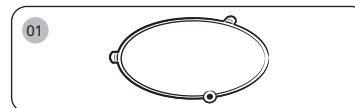
Użytkownikom profesjonalnym (biznesom i profesjonalistom) zaleca się skontaktowanie ze swoim dostawcą i sprawdzenie warunków umowy zakupu. Tego produktu i jego akcesoriów elektronicznych nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat ekologicznych zobowiązań firmy Samsung i obowiązków regulacyjnych dotyczących konkretnych produktów, np. REACH, WEEE, Baterie odwiedź: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

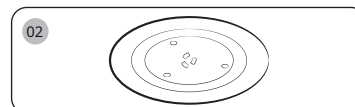
Akcesoria

W zależności od zakupionego modelu dostępne są różne akcesoria, które można wykorzystać na różne sposoby.



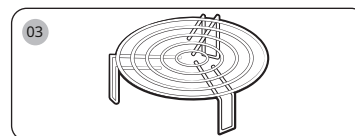
01 Pierścień obrotowy, należy umieścić w środku kuchenki mikrofalowej.

Zakres: Gramofon obsługuje gramofon.



02 Obrotownica, do umieszczenia na pierścieniu obrotowym z centralnym elementem montażowym na łączniku.

Zakres: Płyta obrotowa jest główną powierzchnią do gotowania; Można go łatwo zdemonstrować w celu czyszczenia.



03 Grill, do umieszczenia na gramofonie.

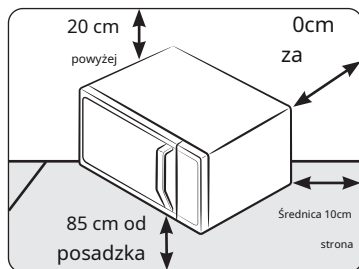
Zakres: Metalowego rusztu można używać do gotowania na grillu lub w trybie kombinowanym.

WAŻNY

NIE używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia i talerza obrotowego.

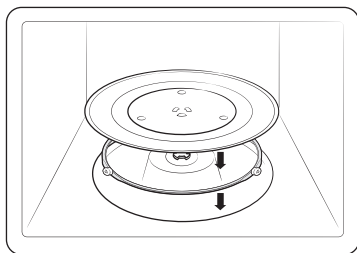


Pozycja montażowa



- Wybierz płaską i poziomą powierzchnię, około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia nośna musi być w stanie utrzymać ciężar kuchenki mikrofalowej.
- Zaleca się montaż produktu w taki sposób, aby jego tył przylegał do ściany i pozostawił co najmniej 10 cm po obu stronach i 20 cm nad produktem dla zapewnienia przepływu powietrza.
- Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, na przykład w pobliżu innych kuchenek mikrofalowych lub grzejników.
- Używaj zgodnie ze specyfikacjami elektrycznymi kraju, w którym używana jest kuchenka mikrofalowa. W razie potrzeby należy używać wyłącznie certyfikowanych przedłużaczy odpowiednich do tego celu.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej wyczyść wnętrze i uszczelkę drzwiczek wilgotną szmatką.

Obrotnica



Usuń wszystkie materiały opakowaniowe znajdujące się wewnątrz piekarnika. Zamontuj pierścień i gramofon. Sprawdź, czy talerz obrotowy obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

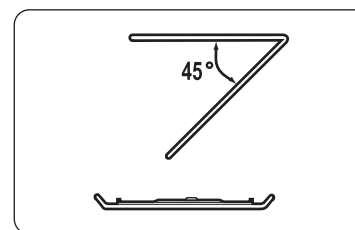
Regularnie czyść kuchenkę mikrofalową, aby zapobiec gromadzeniu się brudu na kuchence mikrofalowej lub wewnątrz niej. Szczególną uwagę należy zwrócić na oczyszczenie drzwiczek i ich uszczelek oraz płyty i talerza obrotowego (tylko w wybranych modelach).

Jeśli drzwi nie otwierają się i nie zamykają płynnie, najpierw sprawdź, czy na uszczelkach drzwi nie zebrały się zanieczyszczenia. Do czyszczenia wnętrza i zewnętrznej części kuchenki mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki i wody z mydłem. Opłucz i osusz.

Do usuwania wszelkich zabrudzeń i wynikających z nich nieprzyjemnych zapachów z wnętrza kuchenki mikrofalowej

1. Gdy kuchenka mikrofalowa jest pusta, umieść filiżankę rozcieńczonego soku z cytryny na środku talerza obrotowego.
2. Rozgrzej kuchenkę mikrofalową na maksymalnej mocy przez 10 minut.
3. Po zakończeniu procedury poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie. Następnie otwórz drzwi i wyczyść komorę piekarnika.

Do czyszczenia wnętrza modeli z nagrzewnicą oscylacyjną



Aby oczyścić górną część komory piekarnika, należy obniżyć górny element grzejny o 45°, jak pokazano na rysunku. Umożliwia to oczyszczenie górnej części. Po zakończeniu wymień górny element grzejny.

UWAGA

- Utrzymuj drzwi i uszczelki w czystości oraz sprawdzaj, czy drzwi otwierają się i zamykają regularnie. Nieprzestrzeganie tego środka ostrożności może prowadzić do skrócenia żywotności urządzenia.
- Uważaj, aby nie rozlać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenia nie należy używać środków chemicznych ani materiałów ściernych.
- Po każdym użyciu kuchenki mikrofalowej, po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej, należy wyczyścić komorę piekarnika delikatnym detergentem.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Niniejsza kuchenka mikrofalowa nie zawiera części, które może usuwać użytkownik. Nie próbuj samodzielnie wymieniać ani naprawiać kuchenki mikrofalowej.

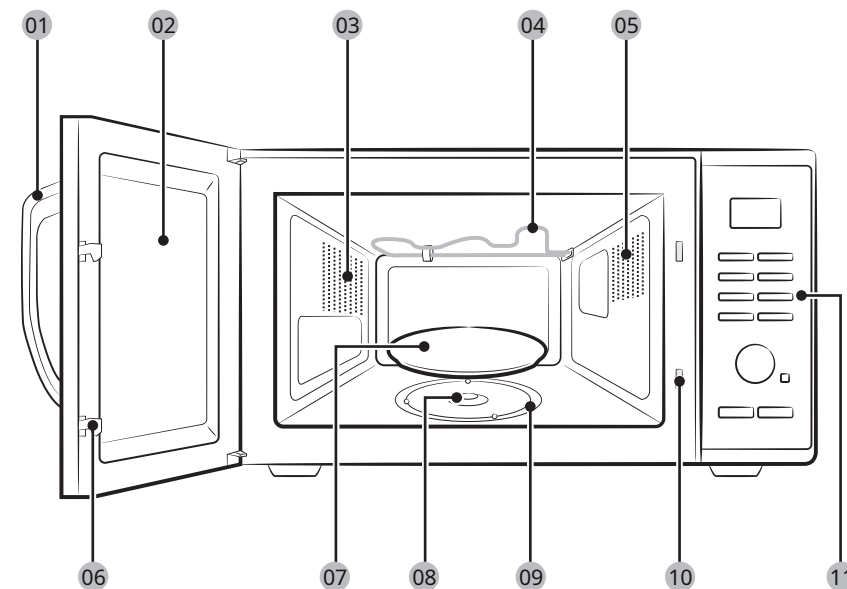
- Jeśli masz jakiegokolwiek problemy z zawiasami, uszczelkami i/lub drzwiami, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy technicznej.
- Aby wymienić żarówkę, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie próbuj go wymieniać samodzielnie.
- Jeśli masz problem z zewnętrzną częścią kuchenki mikrofalowej, najpierw odłącz wtyczkę zasilania od gniazdka elektrycznego, a następnie skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja po długim okresie nieużywania

- Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie była używana przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego i przenieść kuchenkę w wolne od kurzu i suche miejsce. Kurz i wilgoć nagromadzone wewnątrz kuchenki mikrofalowej mogą mieć wpływ na jej działanie.

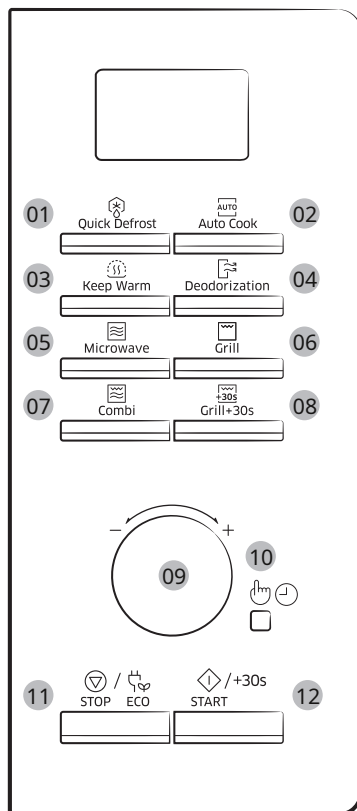
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Piekarnik



- | | | |
|---------------------------------|---------------------|------------------------|
| 01 Klamka | 02 Drzwi | 03 Otwory wentylacyjne |
| 04 Element grzewczy | 05 Światło | 06 Kłódki |
| 07 Obrotnica | 08 Łącznik | 09 Pierścień obrotowy |
| 10 Otwory obwodu bezpieczeństwa | 11 Panel sterowania | |

Panel sterowania



- 01 Przycisk szybkiego rozmrażania
- 02 Przycisk automatycznego gotowania
- 03 Przycisk utrzymywania ciepła
- 04 Przycisk dezodoryzacji Przycisk
- 05 kuchenki mikrofalowej
- 06 Przycisk grilla
- 07 Przycisk kombi
- 08 Przycisk Grill+30s
- 09 Pokrętko wyboru (waga/porcja/czas)
- 10 Przycisk wyboru/zegara
- 11 Przycisk Stop/Eco
- 12 Przycisk Start/+30s

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

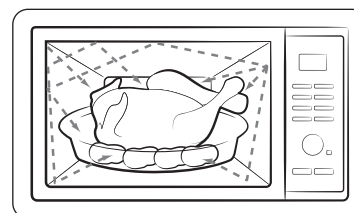
Działanie kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Wytworzona przez nie energia pozwala na podgrzanie lub ugotowanie jedzenia bez zmiany jego kształtu i koloru.

Kuchenkę mikrofalową możesz wykorzystać do:

- Rozmrażanie
- Ogrzewanie
- Kucharz

Zasada gotowania.



1. Mikrofale generowane przez magnetron odbijają się we wnętrzu piekarnika i są równomiernie rozpraszane żywność obraca się na talerzu obrotowym. Umożliwia to równomierne gotowanie potraw.
2. Mikrofale pochłaniane są przez żywność na głębokość około 2,5 cm. Gotowanie trwa, gdy ciepło rozprasza się w żywności.
3. Czas gotowania różni się w zależności od użytego pojemnika i właściwości potrawy:
 - Ilość i gęstość
 - Zawartość wody
 - Temperatura początkowa (w lodówce lub nie)

WAŻNY

Ponieważ środek potrawy gotuje się w wyniku rozpraszania ciepła, gotowanie trwa nawet po wyjęciu potrawy z kuchenki mikrofalowej. Dlatego należy przestrzegać czasów odpoczynku podanych w przepisach i niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- Jednolite gotowanie potraw, nawet w środkowej części.
- Jednakowa temperatura w każdej części potrawy.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Sprawdzanie prawidłowego działania piekarnika

Poniższa przykładowa procedura pozwala w każdej chwili sprawdzić prawidłową pracę piekarnika. W razie wątpliwości zapoznaj się z sekcją zatytułowaną „Rozwiązywanie problemów” na stronie 31 - 34.



NOTATKA

Piekarnik należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Talerz obrotowy należy umieścić w piekarniku. Jeśli ustawisz poziom mocy niższy niż maksymalny (100% - 800 W), woda będzie się gotować dłużej.

Otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając za uchwyt znajdujący się w górnej części drzwi. Postaw szklankę wody na talerzu obrotowym. Zamknąć drzwi.



naciśnij przycisk START/+30s (START/+30s) i ustaw czas na 4-5 minut, naciskając przycisk START/+30s (START/+30s) odpowiednią ilość razy.

Wynik: Piekarnik podgrzewa wodę przez 4-5 minut.

Następnie woda powinna się zagotować.

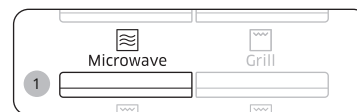
Gotowanie/ogrzewanie

Poniższa procedura wyjaśnia, jak gotować i podgrzewać żywność.

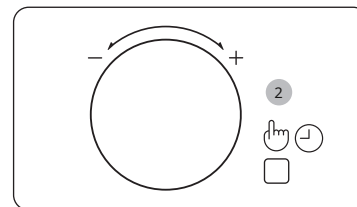
WAŻNY

- ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania przed pozostawieniem piekarnika bez nadzoru.
- Czas kuchenka mikrofalowa (kuchenka mikrofalowa) maksymalny to 99 minut.

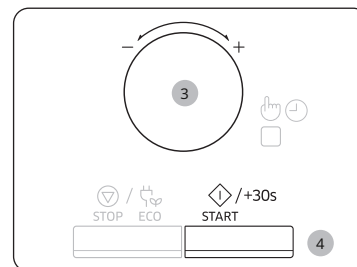
Otwórz drzwi. Umieść żywność na środku talerza obrotowego. Zamknąć drzwi. Nie włączaj kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.



1. naciśnij przycisk kuchenka mikrofalowa (kuchenka mikrofalowa). Wynik: Pojawia się wskazówki 800 W (maksymalna moc gotowania); (tryb mikrofalowy)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając pokrętkę Pokrętko wyboru. (Patrz tabela poziomów mocy.) Następnie naciśnij przycisk Wybierz/Zegar.



3. Ustawić czas gotowania, obracając pokrętkę Pokrętko wyboru. Wynik: Wyświetlany jest czas gotowanie.
 4. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik: Zapala się lampka piekarnika i gramofon zaczyna się obracać. Rozpoczyna się gotowanie, a kiedy się kończy,
- 1) Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania rozbrzmiewa 3 razy (co minutę).
3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.

Ustawianie czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu automatycznie pojawiają się cyfry „88:88”, a następnie „12:00”.

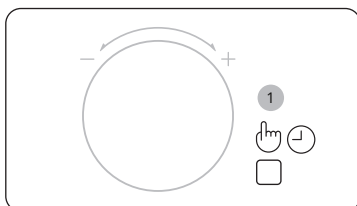
Ustaw aktualny czas. Czas może być wyświetlany w formacie 24-godzinny lub 12-godzinny. Musisz ustawić zegar:

- Kiedy instalujesz a dla pierwszego z wyjątkiem kuchenki mikrofalowej
- Po przerwa w dostawie prądu

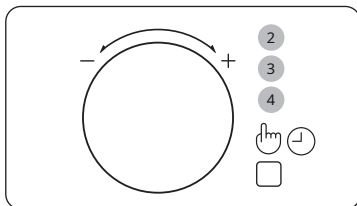


NOTATKA

Pamiętaj o zresetowaniu zegara przy zmianie czasu z czasu standardowego na czas letni i odwrotnie.



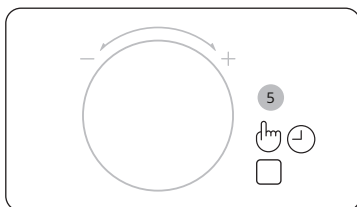
1. naciśnij przycisk Wybierz/Zegar.



2. Ustaw format 24-godzinny lub 12-godzinny, obracając pokrętkę wyboru. Następnie naciśnij klawisz Wybierz/Zegar.

3. Obróć pokrętkę wyboru aby ustawić czas. Następnie naciśnij klawisz Wybierz/Zegar.

4. Obróć pokrętkę wyboru aby ustawić minuty.



5. Gdy pojawi się dokładny czas, naciśnij przycisk Wybierz/Zegar aby uruchomić zegarek.

Wynik: Kiedy kuchenka mikrofalowa nie jest w użyciu, wyświetlany jest czas.

Poziomy mocy i zmiany tempa

Funkcja poziomów mocy umożliwia dostosowanie ilości dostarczanej energii, a tym samym czasu potrzebnego do ugotowania lub podgrzania potrawy, w zależności od rodzaju i ilości. Możesz wybrać jeden z sześciu poziomów mocy pokazanych poniżej.

Poziom mocy	Odsetek	Audio
WYSOKI	100%	800 W
ŚREDNI WZROST	75%	600 W
ŚREDNI	56%	450 W
ŚREDNIO NISKI	38%	300 W
ROZMRAŻANIE	23%	180 W
NISKI	13%	100 W

Czasy gotowania podane w przepisach i w tej instrukcji odpowiadają wskazanemu poziomowi mocy.

Jeśli wybierzesz...	Czas gotowania musi być...
Najwyższy poziom mocy	Zmniejszone
Najniższy poziom mocy	Zwiększony



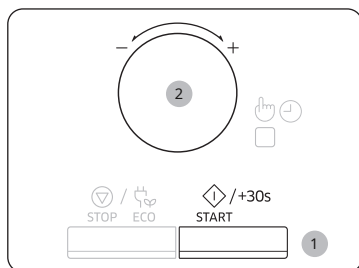
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Reguła z Czas gotowanie

To jest możliwe ile zwiększyć czas D gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku START/+30s (START/+30s) dla każdego 30 sekund od D. Dochodzić.

W trybie modelnym ita Microwa W (Mikroon de), Heat Wave Grill (technologia ogrzewania triangulacyjnego) lub Combi, naciśnięcie t Jało START/+30s (START/+30s) czas gotowania zostaje wydłużony.

- Przeciwko lar w każdym momencie co Gotowanie odbywa się po prostu przez otwarcie drzwi
- Wydłuż pozostały czas gotowania



Metoda 1

Aby wydłużyć czas gotowania potrawy, naciśnij raz przycisk START/+30s (START/+30s) za każde 30 sekund, które chcesz dodać.

- Przykład: Aby dodać trzy minuty, naciśnij klawisz START/+30s (START/+30s) sześć razy.

Metoda 2

Obracanie Pokrętko wyboru aby dostosować czas gotowania.

- Aby wydłużyć czas gotowania, obróć w prawo, aby go skrócić, obróć w lewo.

Przerwa w gotowaniu

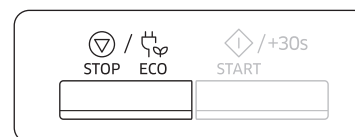
Gotowanie możesz przerwać w dowolnym momencie, aby:

- Sprawdź gotowanie jedzenia
- Kręć się lub wymieszaj żywność
- Niech odpocznie

Aby przestać gotować...	Operacja do wykonania...
Tymczasowo	Otwórz drzwi lub naciśnij raz przycisk STOP/EKO. <u>Wynik:</u> Gotowanie się kończy. Aby wznowić gotowanie, zamknij ponownie drzwiczki, np naciśnij przycisk START/+30s.
Całkowicie	Naciśnij przycisk raz STOP/EKO. <u>Wynik:</u> Gotowanie się kończy. Aby anulować ustawienia gotowania, naciśnij ponownie przycisk STOP/EKO.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w tryb oszczędzania energii.



- naciśnij przycisk STOP/EKO.
Wynik: Wyświetlacz wyłączony.
- Aby wyjść z trybu oszczędzania energii, otwórz drzwi lub naciśnij przycisk STOP/EKO tak, aby na wyświetlaczu pojawił się aktualny czas. Piekarnik jest gotowy do użycia.



NOTATKA

Automatyczna funkcja oszczędzania energii

Jeśli podczas ustawiania urządzenia nie zostanie wybrana żadna funkcja lub jeśli urządzenie będzie działać w trybie tymczasowego zatrzymania, funkcja zostanie anulowana i po 25 minutach wyświetli się zegar.

Oświetlenie piekarnika wyłącza się po 5 minutach przy otwartych drzwiczkach.



Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja Automatyczne rozmrażanie umożliwia rozmrażanie mrożonych mięs, drobiu, ryb, warzyw i pieczywa. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać program i wagę.



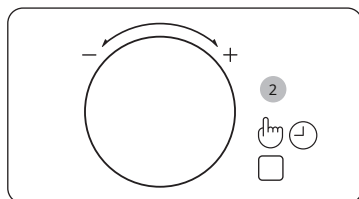
NOTATKA

Używaj tylko recti. Podpowiednie dla gotowane w kuchenkach mikrofalowych.

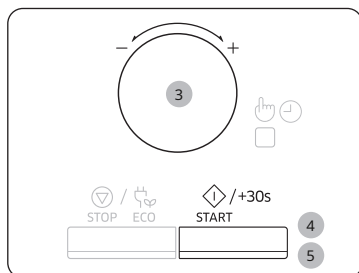
Otwórz drzwi. Umieść zamrożoną żywność na środku talerza obrotowego. Kto słyszeć ten sport lthe.



1. naciśnij przycisk Szybkie rozmrażanie (rozmrażanie automatyczne).



2. Wybierz rodzaj potrawy, którą chcesz ugotować, obracając pokrętkę. Następnie naciśnij klawisz Wybierz/Zegar.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętkę. (Patrz tabela z boku)

4. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik:

- Rozpoczyna się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania piekarnik emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia potrawy.

5. Naciśnij przycisk ponownie START/+30s (START/+30s) aby rozpocząć rozmrażanie. Wynik:

- 1) Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
- 2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania rozbrzmiewa 3 razy (co minutę).
- 3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.

Poniższa tabela ilustruje różne programy Automatyczne rozmrażanie, z ilościami, czasami odpoczynku i różnymi poradami. Przed rozmrożeniem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Mięso, drób, ryby, warzywa lub chleb układaj na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Ogony/Jedzenie (Kod/Jedzenie)	Wymiar natężenia przepływu	Instrukcje
1 Mięso	200-1500g	Zabezpiecz krawędzie folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z piekarnika. Program ten nadaje się do wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków wołowych, żeberek i mięsa mielonego. Pozostawić na 20-60 minut.
2 Drób	200-1500g	Zabezpiecz nogi i końcówki skrzydeł folią aluminiową. Obróć drób po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z piekarnika. Program ten nadaje się do gotowania całego kurczaka, jak również do gotowania porcji kurczaka. Pozostawić na 20-60 minut.
3 Ryba	200-1500g	Zabezpiecz ogon ryby folią aluminiową. Obróć rybę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z piekarnika. Program ten nadaje się do gotowania całych ryb, a także do pieczenia fileatów rybnych. Pozostawić na 20-60 minut.
4 Warzywa	200-1500g	Rozłóż zamrożone warzywa równomiernie na szklanym talerzu obiadowym. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z piekarnika obróć lub zamieszaj zamrożone warzywa. Program ten jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mrożonych warzyw. Pozostawić na 5-20 minut.
5 Chleb	200-1500g	Połóż chleb poziomo na papierze kuchennym i obróć go po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z piekarnika. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć je na drugą stronę. (Piekarnik kontynuuje pracę i zatrzymuje się po otwarciu drzwiczek.) Program ten nadaje się do wszystkich rodzajów chleba, zarówno krojonego, jak i całego, a także bułek i bagietek. Ułóż kanapki w okrąg. Program ten nadaje się do wszystkich rodzajów ciast na zakwasie, herbatników, serników i ciast francuskiego. Nie nadaje się do tart, ciast owocowo-kremowych i deserów w czekoladzie. Pozostawić na 10-30 minut.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

Funkcja Automatyczne gotowanie (gotowanie automatyczne) Posiada 20 gotowych programów gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Sę Porcję mu to N obracanie Pokrętko wyboru.

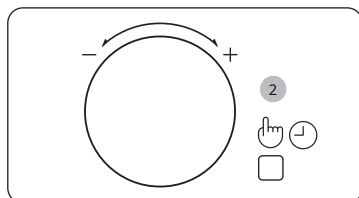
JESTEM RAGMANTY

Utiliza po prostu reci pełna reklama Do gotowane w kuchenkach mikrofalowych.

W pymuj luo Gublocare startku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki.



1. naciśnij przycisk Automatyczne gotowanie (gotowanie automatyczne).



2. Wybierz rodzaj potrawy, którą chcesz ugotować, obracając pokrętko Pokrętko wyboru. Następnie naciśnij klawisz Wybierz/Zegar.



3. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik: Jedzenie przygotowywane jest wg ustawienia wybranego programu.

- 1) Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
- 2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania rozbrzmiewa 3 razy (co minutę).
- 3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.

W poniższej tabeli podano ilości i instrukcje, których należy przestrzegać w przypadku 20 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te działają wyłącznie przy użyciu energii mikrofal.

Ogony/Jedzenie (Kod/Jedzenie)	Wymiar natężenia przepływu	Instrukcje
1 Mrożony Gotowe do spożycia produkty spożywcze	300-350 g	Ułożyć na talerzu ceramicznym i przykryć folią spożywczą do kuchenki mikrofalowej. Program ten nadaje się do posiłków składających się z trzech produktów (na przykład mięsa z sosem i dodatkiem, takim jak warzywa, ziemniaki, ryż lub makaron). Pozostawić na 2-3 minuty.
2 Mrożony Gotowe do spożycia produkty spożywcze	400-450 g	
3 Mrożony Posiłki wegetariańskie	300-350 g	Ułożyć na talerzu ceramicznym i przykryć folią spożywczą do kuchenki mikrofalowej. Program ten nadaje się do dań składających się z 2 produktów spożywczych (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Pozostawić na 2-3 minuty.
4 Mrożony Posiłki wegetariańskie	400-450 g	
5 brokuły	250 gr	Oplucz i oczyść świeże brokuły, a następnie przygotuj różyczki. Ułożyć równomiernie w szklanym pojemniku z pokrywką. Dodać 30 ml wody (2 łyżki stołowe) na 250 g. Umieść pojemnik na środku talerza obrotowego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Pozostawić na 1-2 minuty.
6 Marchew	250 gr	Oplucz i oczyść marchewki, pokrój je w koła tej samej wielkości. Ułożyć równomiernie w szklanym pojemniku z pokrywką. Dodać 30 ml wody (2 łyżki stołowe) na 250 g. Umieść pojemnik na środku talerza obrotowego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Pozostawić na 1-2 minuty.
7 Zielone fasolki	250 gr	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Ułożyć równomiernie w szklanym pojemniku z pokrywką. Dodać 30 ml wody (2 łyżki stołowe) na 250 g. Umieść pojemnik na środku talerza obrotowego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Pozostawić na 1-2 minuty.

Ogony/Jedzenie (Kod/Jedzenie)	Wymiar natężenia przepływu	Instrukcje
8 szpinak	150 gr	Umyj i oczyść szpinak. Umieść je w szklanym pojemniku z pokrywką. Nie dodawać wody. Umieść pojemnik na środku talerza obrotowego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Pozostawić na 1-2 minuty.
9 Kukurydza w kolbie kukurydza	250 gr	Oplucz i oczyść kolby i ułóż je na owalnym szklanym naczyniu. Przykryj folią mikrofalową i przekłuj. Pozostawić na 1-2 minuty.
10 Obrane ziemniaki	250 gr	Ziemniaki myjemy, oczyszczamy i kroimy na kawałki tej samej wielkości. Umieść je w szklanym pojemniku z pokrywką. Dodać 45-60 ml wody (3-4 łyżki). Umieść pojemnik na środku talerza obrotowego. Gotuj pod przykryciem. Pozostawić na 2-3 minuty.
11 brązowy ryż	125 gr	Użyj dużego szklanego pojemnika z pokrywką. Dodać podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj, dodając sól i aromaty, a następnie odstaw, aby odpoczęło. Pozostawić na 5-10 minut.
12 Makaron całka	125 gr	Użyj dużego szklanego pojemnika z pokrywką. Dodać 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszać. Gotuj bez pokrywki. Mieszaj w czasie odpoczynku, a po zakończeniu dobrze odcedź. Pozostawić na 1 minutę.
13 Komosa ryżowa	125 gr	Użyj dużego szklanego pojemnika z pokrywką. Dodać podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj, dodając sól i aromaty, a następnie odstaw, aby odpoczęło. Pozostawić na 1-3 minuty.
14 Bulgur	125 gr	Użyj dużego szklanego pojemnika z pokrywką. Dodać podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj, dodając sól i aromaty, a następnie odstaw, aby odpoczęło. Pozostawić na 2-5 minut.

Ogony/Jedzenie (Kod/Jedzenie)	Wymiar natężenia przepływu	Instrukcje
15 Pierśi kurczaka	300g	Oczyść żywność, która ma zostać ugotowana, i umieść ją na talerzu ceramicznym. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Uderz film. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 2 minuty.
16 Piersi z indyka	300g	Oczyść żywność, która ma zostać ugotowana, i umieść ją na talerzu ceramicznym. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Uderz film. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 2 minuty.
17 Filety rybne świeży	300g	Rybę umyj, połóż na ceramicznym talerzu i dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Przebij folię. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 1-2 minuty.
18 Filety z łososia świeży	300g	Rybę umyj, połóż na ceramicznym talerzu i dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Przebij folię. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 1-2 minuty.
19 Świeże krewetki	250 gr	Krewetki umyj, połóż na ceramicznym talerzu i dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Przebij folię. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 1-2 minuty.
20 Świeży pstrąg	200 gr	Umieść 1 całą rybę na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodać szczyptę soli, 1 łyżkę soku z cytryny i aromaty. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Przebij folię. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Pozostawić na 2 minuty.



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

Funkcja Trzymaj się ciepła utrzymuje ciepło żywności do momentu podania. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potrawy do momentu podania. Można wybrać dwie temperatury ogrzewania – bardzo wysoką lub letnią – obracając pokrętkę Pokrętko wyboru.



NOTATKA

Pogoda Z Zachowaj wojnę (Przytrzymaj ciepło) określono na 60 minut.

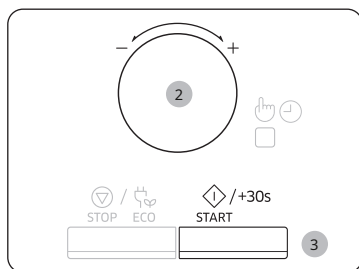


NOTATKA

Maksymalny czas, przez jaki funkcja może być używana Trzymaj się ciepło 60 minut.



1. naciśnij przycisk Trzymaj się ciepło.



2. Wybierz opcję Gorąca (bardzo gorąca) i łagodna (letnia), obracając pokrętkę Pokrętko wyboru.

3. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik:

Wyświetlane jest 60 minut.

- Aby zakończyć podgrzewanie potrawy, otwórz drzwi lub naciśnij przycisk STOP/EKO.

Zalecane menu Utrzymuj ciepło

Kod/tryb (Kod/tryb)	Menu
1. Gorąco	Lasagne, zupy, zapiekanki, gulasze, pizza, steki (dobrze wysmażone), bekon, dania rybne, pasztety wytrawne
2. Umiarkowany	Tarty/ciasta, chleb, dania z jajek, steki (rzadkie lub średnio rzadkie)



WAŻNY

Nie należy używać tej funkcji do podgrzewania zimnych potraw. Używaj tej funkcji wyłącznie do utrzymywania temperatury świeżo ugotowanej żywności.



WAŻNY

Nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania ciepła potrawy (ponad 1 godzinę), ponieważ będzie ona nadal się gotować. Gorące jedzenie psuje się szybciej.



WAŻNY

Nie przykrywać pokrywką ani folią.



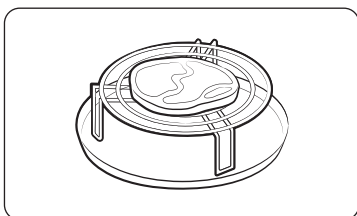
WAŻNY

Do wyjmowania żywności używaj rękawic kuchennych.



Grill umożliwia szybkie podgrzanie i przyrumienienie potraw bez użycia kuchenki mikrofalowej.

- Do dotykania gorących naczyń w piekarniku należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, umieszczając żywność na wysokim ruszcie.



1. Otwórz drzwi i umieść potrawę na grillu, a następnie zamknij drzwi.



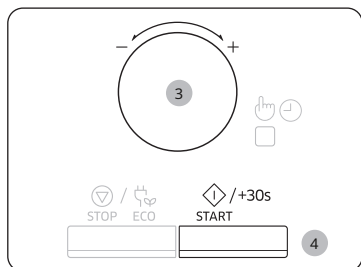
2. naciśnij przycisk Grill.

Wynik: Wyświetlane są następujące informacje kierunku:



(Tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustawić czas grillowania, obracając pokrętkę Pokrętko wyboru.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

4. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik: Rozpoczyna się grillowanie. 1) Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe. 2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania rozbrzmiewa 3 razy (co minutę). 3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.

Możesz także połączyć gotowanie w kuchenie mikrofalowej z grillem, dzięki czemu możesz szybko gotować i jednocześnie przyrumieniać.

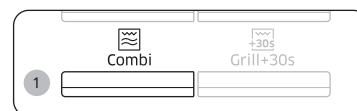
WAŻNY

ZAWSZE używaj materiałów odpowiednich do gotowania w kuchenie mikrofalowej i piekarniku. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne, ponieważ umożliwiają równomierne przenikanie mikrofal do żywności.

CHOCIEŻ ORTHANT

Dla dotykać pojemników. Int na forum nie, rozdz i są gorące, ZAWSZE używaj rękawic kuchennych. To jest możliwe usprawnij gotowanie i grillowanie za pomocą wysokiego grilla.

Otwórz drzwi. Umieść potrawę na grillu najbardziej odpowiednim dla rodzaju przygotowywanej potrawy. Połóż grill na talerzu obrotowym. Zamknąć drzwi.



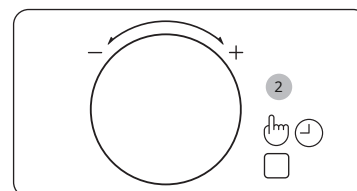
1. naciśnij przycisk Kombi.

Wynik: Wyświetlane są następujące informacje kierunku:



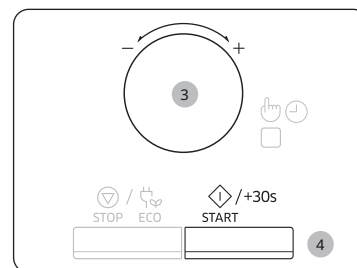
(kuchenka mikrofalowa i grill wielofunkcyjny)

600 W (moc wyjściowa)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając pokrętkę Pokrętko wyboru. (600W, 450W, 300W.) Następnie naciśnij przycisk Wybierz/Zegar.

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustawić czas gotowania, obracając pokrętkę Pokrętko wyboru.

- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

4. naciśnij przycisk START/+30s. Wynik:

- Rozpoczyna się gotowanie kombinowane.

1) Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe. 2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania rozbrzmiewa 3 razy (co minutę). 3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z funkcji Grill+30s

Funkcja Grill+30s pozwala na wydłużenie czasu działania trybu Grill 30 sekund za jednym naciśnięciem, dzięki czemu możesz doskonale przyrumienić powierzchnie bez ich rozgotowania.

Aby wydłużyć czas gotowania w trybie Grill, naciśnij raz przycisk Grill+30s za każde 30 sekund, które chcesz dodać.

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

- Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, umieszczając żywność na wysokim ruszcie.

WAŻNY

Do dotykania gorących naczyń w piekarniku należy zawsze używać rękawic kuchennych.



Umieść potrawę w piekarniku. naciśnij przycisk Grill+30s.

- Wynik: Rozpoczyna się grillowanie. 1)
Piekarnik wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
2) Sygnał dźwiękowy zakończenia gotowania
rozbrzmiewa 3 razy (co minutę).
3) Ponownie wyświetli się aktualny czas.

Korzystanie z funkcji dezodoryzacji

Funkcji tej należy używać po przyrządzeniu potraw o nieprzyjemnym zapachu lub gdy w kuchence jest dużo dymu.

Najpierw wyczyść wnętrze piekarnika.



naciśnij przycisk Dezodoryzacja po zakończeniu czyszczenia. Zaraz po naciśnięciu przycisku Dezodoryzacja operacja rozpoczyna się automatycznie. Po zakończeniu piekarnik wyemituje cztery sygnały dźwiękowe.

NOTATKA

Czas dezodoryzacji ustawiono na 5 minut. Zwiększa się o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku START/+30s.

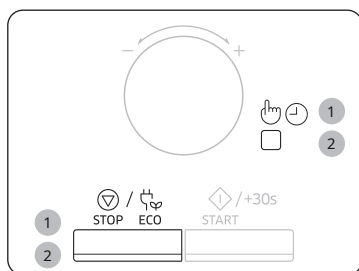
NOTATKA

Maksymalny czas dezodoryzacji wynosi 15 minut.



Korzystanie z funkcji Ch d Lock (Bezpieczeństwo przed dziećmi).

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program bezpieczeństwa skierowany do dzieci, który pozwala zablokować "piekarnik A" kuchence mikrofalowej, aby zapobiec przypadkowemu zapaleniu dzieci lub osobę z niewielkim doświadczeniem w zakresie jego funkcji.



1. Naciśnij klawisze jednocześnie STOP/EKO I Wybierz/Zegar. Wynik:

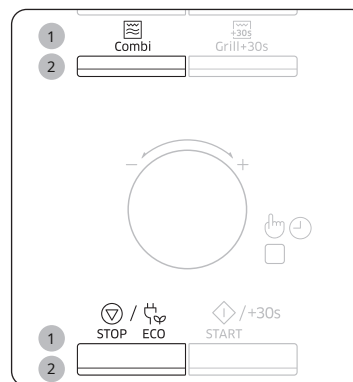
- Piekarnik jest zablokowany (nie można wybrać żadnej funkcji).
- Na wyświetlaczu pojawi się „L”.

L

2. Aby odblokować piekarnik, naciśnij jednocześnie przyciski STOP/EKO I Wybierz/Zegar. Wynik: Można używać piekarnika normalnie.

Dezaktywowanie działania sygnału akustyczny

Możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy w dowolnym momencie.



1. Naciśnij klawisze jednocześnie Kombi STOP/ EKO.

Wynik: Piekarnik nie wydaje sygnału dźwiękowego aby wskazać koniec funkcji.

2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, należy ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski Kombi STOP/EKO.

Wynik: Piekarnik działa normalnie.

Przewodnik po zastawach stołowych

Podczas gotowania mikrofałe muszą mieć możliwość penetracji potrawy, bez odbijania się i pochłaniania przez talerz.

Z tego powodu należy zwrócić szczególną uwagę przy wyborze materiałów do gotowania. Jeśli na materiałach do gotowania wskazano przydatność do użytku w kuchence mikrofalowej, można ich używać całkowicie bezpiecznie.

W poniższej tabeli wymieniono różne rodzaje materiałów do gotowania i wskazano ich przydatność do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Materiały do gotowania	Nadaje się do kuchnia mikrofalowa	Uwagi
Blacha aluminiowa	- -	Można je stosować w małych ilościach, aby zapobiec przypaleniu niektórych obszarów. Jeśli folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko ścian piekarnika lub jeśli użyta jest zbyt duża ilość, może to spowodować łuk elektryczny.
Chrupiący talerz	-	Nie podgrzewaj dłużej niż 8 minut.
Chińska porcelana i terakota	-	Odpowiednimi materiałami są porcelana, wyroby ceramiczne, ceramika szklawiona i porcelana, chyba że są ozdobione metalowymi wykończeniami.
Jednorazowe talerze z tektury poliestrowej	-	Niektóre mrożonki są pakowane w te pojemniki.
Pakiety typu szybkiego żywność	-	
• Kubki styropianowe	-	Służy do podgrzewania potraw. Nadmierne ogrzewanie może spowodować stopienie styropianu.
• Torby papierowe lub gazety	-	Mogą się zapalić.
• Papier makulaturowy lub wykończenia metaliczne	-	Mogą wywołać łuk elektryczny.
Materiały szklane	-	
• Pieczenie i serwowanie potraw	-	Można je stosować, jeśli nie mają metalicznych wykończeń.
• Drobne materiały szklane	-	Można ich używać do podgrzewania potraw lub płynów. Kruche szkło może pęknąć lub pęknąć w przypadku nagłego podgrzania.
• Szklane słoiki	-	Musisz zdjąć pokrywę. Nadaje się wyłącznie do podgrzewania żywności lub płynów.

Materiały do gotowania	Nadaje się do kuchnia mikrofalowa	Uwagi
Metal		
• Dania	-	Mogą generować łuki elektryczne lub ogień.
• Wiązania do torebek do zamrażarki	-	
Papier		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	-	Stosować wyłącznie do podgrzewania i krótkiego czasu gotowania. Materiał ten może wchłonąć nadmiar wilgoci.
• Papier z recyklingu	-	Mogą wywołać łuk elektryczny.
Plastikowy		
• Kontenery	-	Zwłaszcza jeśli jest wykonany z żaroodpornego tworzywa termoplastycznego. W wysokich temperaturach inne rodzaje tworzyw sztucznych mogą się wypaczać lub odbarwiać. Nie używaj plastiku melaminowego.
• Folia do kuchenki mikrofalowej	-	Można stosować do zatrzymywania wilgoci. Nie może mieć kontaktu z żywnością. Podczas zdejmowania folii należy uważać, aby nie wydostała się gorąca para.
• Worki do zamrażarki	- -	Tylko jeśli nadaje się do gotowania lub pieczenia. Nie muszą być wodoszczelne. W razie potrzeby nakłuć widelcem.
Papier woskowany lub odporny na tłuszcz	-	Można go stosować do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskom.

- : Zalecane użycie - - : Używaj ostrożnie - : Niepewny

Przewodnik kulinarny

kuchinka mikrofalowa

Energia mikrofalowa przenika przez żywność, przyciągana i wchłaniana przez płyny, tłuszcze i cukry.

Mikrofałe powodują szybki ruch cząsteczek żywności. Tarcie spowodowane szybkim ruchem cząsteczek wytwarza ciepło i to właśnie ciepło gotuje żywność.

Gotowanie

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Aby mikrofałe były skuteczne, muszą przenikać przez materiały używane do gotowania żywności. Mikrofałe odbijają się od metali, takich jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także papier i drewno. W związku z tym nigdy nie należy gotować żywności w metalowych pojemnikach.

Potrawy nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele produktów spożywczych, np. świeże lub mrożone warzywa, owoce, makarony, ryż, zboża, rośliny strączkowe, ryby i mięso. Do dań gotowanych w kuchence mikrofalowej można dodawać sosy, kremy, zupy, budynie, konfitury i chutneye. Ogólnie rzecz biorąc, gotowanie w kuchence mikrofalowej jest idealne do wszelkich potraw zwykle gotowanych na płycie kuchennej. Na przykład rozpuść masło lub czekoladę (patrz rozdział ze wskazówkami, technikami i poradami).

Zakrycie podczas gotowania

Przykrycie potrawy podczas gotowania jest bardzo ważne, ponieważ odparowana woda zamienia się w parę, która wspomaga proces gotowania. Potrawy można przykrywać na różne sposoby, na przykład talerzem ceramicznym, pokrywką z tworzywa sztucznego lub folią spożywczą nadającą się do kuchenki mikrofalowej.

Czas odpoczynku

Po ugotowaniu czas odpoczynku pozwala na ustabilizowanie się temperatury i równomierne rozprzodzenie jej w żywności.

Przewodnik po gotowaniu mrożonych warzyw

Użyj pojemnika Pyrex z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez podany minimalny czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie, aby osiągnąć pożądane rezultaty. Mieszaj dwukrotnie podczas gotowania i raz na końcu. Pod koniec gotowania dodaj sól, przyprawę lub masło. W czasie odpoczynku przykryj.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
szpinak	150 gr	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodać 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		
brokuły	300g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Groszek	300g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodać 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Zielone fasolki	300g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Wymieszane warzywa (Marchew / Groch / Kukurydza)	300g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodać 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Wymieszane warzywa (Chiński styl)	300g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodać 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Pozostawić na 2-3 minuty.		

włoski 23

Przewodnik kulinarny

Przewodnik po gotowaniu świeżych warzyw

Użyj pojemnika Pyrex z pokrywką. Dodać 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g, chyba że zalecana jest inna ilość wody – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez podany minimalny czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie, aby osiągnąć pożądane rezultaty. Zamieszaj raz podczas gotowania i raz na koniec. Pod koniec gotowania dodać sól, przyprawy lub masło. Przykryć na 3-minutowy czas odpoczynku.

Sugestia: Świeże warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Im mniejszy wielkości pokrojonych kawałków, tym szybsze będzie gotowanie.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
brokuły	250 gr	800 W	4-4½
	500 gr		7-7½
Instrukcje Podziel na kwiaty tej samej wielkości. Ułóż łodygi w kierunku środka. Pozostawić na 3 minuty.			
brukselki	250 gr	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodać 60-75 ml wody (4-5 łyżek stołowych). Pozostawić na 3 minuty.		
Marchew	250 gr	800 W	4½-5
	Instrukcje Marchewkę pokroić w krążki tej samej wielkości. Pozostawić na 3 minuty.		
kalafior	250 gr	800 W	5-5½
	500 gr		8½-9
Instrukcje Podziel na kwiaty tej samej wielkości. Większe kawałki przekrój na pół. Ułóż łodygi na środku. Pozostawić na 3 minuty.			
Cukinie	250 gr	800 W	3½-4
	Instrukcje Cukinie pokroić w krążki. Dodać 30 ml (2 łyżki) wody lub kostkę masła. Gotuj, aż zmięknie. Pozostawić na 3 minuty.		

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
Bakłażan	250 gr	800 W	3½-4
	Instrukcje Bakłażany pokroić w cienkie plasterki i skropić 1 łyżką soku z cytryny. Pozostawić na 3 minuty.		
Pory	250 gr	800 W	4½-5
	Instrukcje Pory pokroić w grube plasterki. Pozostawić na 3 minuty.		
Grzyby	125 gr 250 gr	800 W	1½-2 3-3½
	Instrukcje Małe grzyby zostaw w całości, a większe pokrój w plasterki. Nie dodawać wody. Spryskaj je sokiem z cytryny. Dodaj sól i pieprz. Odcedź przed podaniem. Pozostawić na 3 minuty.		
Cebule	250 gr	800 W	5½-6
	Instrukcje Cebulę pokroić w plasterki lub połówki. Dodać tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Pozostawić na 3 minuty.		
Papryka	250 gr	800 W	4½-5
	Instrukcje Paprykę pokroić w plasterki. Pozostawić na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 gr 500 gr	800 W	4-5 7½-8½
	Instrukcje Po obraniu ziemniaków zważ je, a następnie przekrój na połówki lub ćwiartki. Pozostawić na 3 minuty.		
Kalarepa	250 gr	800 W	5-5½
	Instrukcje Kalarepę pokroić w kostkę. Pozostawić na 3 minuty.		

Przewodnik po gotowaniu ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego pojemnika Pyrex z pokrywką (ryż podwaja swoją objętość podczas gotowania). Gotuj pod przykryciem.

Pod koniec gotowania wymieszaj, dodaj sól lub aromaty i masło, następnie odstaw, aby odpoczęło.

Uwaga: Ryż mógł nie wchłonąć całej wody po ugotowaniu. Użyj dużego

Makaron: pojemnika Pyrex. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez pokrywki.

Mieszaj od czasu do czasu w trakcie i po gotowaniu. Przykryj na czas odpoczynku, a po zakończeniu dobrze odcedź.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
biały ryż (parzona)	250 gr	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Pozostawić na 5 minut.		
brązowy ryż (parzona)	250 gr	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Pozostawić na 5 minut.		
Ryż mieszany (Ryż + Ryż dziki)	250 gr	800 W	17:00-18:00
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Pozostawić na 5 minut.		
Mieszane zboża (Ryż + zboża)	250 gr	800 W	18-19
	Instrukcje Dodać 400 ml zimnej wody. Pozostawić na 5 minut.		
Makaron	250 gr	800 W	11-12
	Instrukcje Dodać 1000 ml gorącej wody. Pozostawić na 5 minut.		

Ogrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w ułamku czasu potrzebnego w porównaniu z konwencjonalnym piekarnikiem.

Jako wskazówki należy posłużyć się poziomami mocy i czasem nagrzewania przedstawionymi w poniższej tabeli. Czasy podane w tabeli odnoszą się do cieczy o temperaturze otoczenia pomiędzy +18 do +20°C lub do żywności o temperaturze od +5 do +7°C.

Układ i pokrycie

Unikaj podgrzewania dużych ilości potraw, np. całych kawałków mięsa – mają one tendencję do rozgotowania się i wysuszenia, zanim środek nagrzej się. Lepsze rezultaty da podgrzanie małych porcji.

Poziomy mocy i miksowanie

Niektóre potrawy można podgrzewać z maksymalną mocą 800 W, podczas gdy inne wymagają mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Informacje znajdziesz w tabeli. Ogólnie rzecz biorąc, lepiej jest podgrzać żywność przy niższym poziomie mocy, jeśli żywność jest delikatna, w dużych ilościach lub jeśli szybko się nagrzewa (na przykład ciasta).

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

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i jedzenia dla dzieci. Aby zapobiec wygotowaniu się płynów, co mogłoby spowodować rozlanie i oparzenia, należy mieszać przed, w trakcie i po podgrzaniu. Trzymaj je w kuchenke mikrofalowej podczas fazy spoczynku. Zalecamy wkładanie plastikowej łyżki lub szklanego patyczka do płynów. Unikaj przegrzania (i w konsekwencji zepsucia) żywności.

Zaleca się stosowanie krótszego czasu gotowania niż wskazany i w razie potrzeby dodanie go później.

Czasy rozgrzewki i odpoczynku

Podczas podgrzewania jedzenia po raz pierwszy warto zanotować czas, jaki upłynął, aby móc z niego skorzystać w przyszłości. Zawsze upewnij się, że podgrzana żywność jest gorąca we wszystkich obszarach wewnętrznych.

Po każdym podgrzaniu należy odstawić potrawę na chwilę, aby temperatura równomiernie się rozłożyła.

Zalecany czas odpoczynku po rozgrzewce to 2-4 minuty, chyba że w tabeli wskazano inny czas.

Przewodnik kulinarny

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i jedzenia dla dzieci. Patrz także rozdział poświęcony środkom bezpieczeństwa.

Ogrzewanie cieczy

Po wyłączeniu piekarnika należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i **ZAWSZE** mieszaj po podgrzaniu. Aby zapobiec wyciekaniu w wyniku zagotowania i w konsekwencji możliwemu oparzeniu, należy włożyć łyżeczkę lub szklany patyczek do napoju i wymieszać przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Odgrzewanie jedzenia dla dziecka

Jedzenie dla dzieci:

Przełać do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dobrze wymieszaj!
Przed podaniem pozostawić na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura podawania: 30-40°C.

Mleko dla niemowląt:

Wlać mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzej ponownie bez pokrywki. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, gdyż w przypadku przegrzania może eksplodować. Dobrze wstrząśnij, zanim odpoczniesz i ponownie przed podaniem! Zawsze dokładnie sprawdzaj temperaturę mleka lub pokarmu dla dziecka przed jego podaniem. Zalecana temperatura podawania: 37°C.

Notatka:

Szczególnie żywność dla niemowląt musi być bardzo uważnie monitorowana, aby nie była podawana zbyt gorąco. Jako punkt odniesienia przy podgrzewaniu żywności należy stosować poziomy mocy i czasy wskazane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i żywności

Jako wskazówki dotyczące podgrzewania żywności należy stosować poziomy mocy i czasy podane w tej tabeli.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½
	250 ml (1 filiżanka)		1½-2
Instrukcje Przełać do filiżanki i podgrzewać bez przykrycia. Umieść filiżankę/ miskę na środku talerza obrotowego. Pozostawić w kuchence mikrofalowej na czas odpoczynku i dobrze wymieszać. Pozostawić na 1-2 minuty.			
Zupa (Mrożona)	250 gr	800 W	3-3½
	Instrukcje Przełać do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dobrze wymieszaj. Przed podaniem ponownie wymieszaj. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Gulasz (Mrożony)	350 gr	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść gulasz w ceramicznej misce. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania i ponownie przed okresem odpoczynku i podawaj. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Makaron z sosem (Mrożony)	350 gr	600 W	4½-5½
	Instrukcje Na talerzu ceramicznym ułóż makaron (np. spaghetti lub jajeczny). Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Wymieszaj przed podaniem. Pozostawić na 3 minuty.		
Makaron nadziewany sosem (mrożony)	350 gr	600 W	5-6
	Instrukcje Napełniony makaron (na przykład ravioli lub tortellini) włóż do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania i ponownie przed okresem odpoczynku i podawaj. Pozostawić na 3 minuty.		

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
Dania gotowe (Mrożony)	350 gr	600 W	5½-6½
	Instrukcje Ułóż zawartość paczki składającej się z 2-3 zamrożone składniki na talerzu ceramicznym. Przykryj folią spożywczą, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Pozostawić na 3 minuty.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla niemowląt

Jako wskazówki dotyczące podgrzewania żywności należy stosować poziomy mocy i czasy podane w tej tabeli.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas
Jedzenie dla dzieci (Warzywa + Mięso)	190 gr	600 W	30 sek.
	Instrukcje Opróżnij zawartość opakowania do ceramicznej kabury. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Przed podaniem dobrze wymieszaj i dokładnie sprawdź temperaturę. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Jedzenie dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 gr	600 W	20 sek.
	Instrukcje Opróżnij zawartość opakowania do ceramicznej kabury. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Przed podaniem dobrze wymieszaj i dokładnie sprawdź temperaturę. Pozostawić na 2-3 minuty.		
Mleko dla niemowląt	100ml	300 W	30-40 sek.
	200ml		Od 50 sek. o 1 minucie
Instrukcje Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Umieść na środku talerza obrotowego. Gotuj bez pokrywy. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i dokładnie sprawdź temperaturę. Pozostawić na 2-3 minuty.			

Rozmrażanie ręczne

Kuchenki mikrofalowe to doskonały sposób na rozmrażanie zamrożonej żywności. Mikrofałe delikatnie rozmrażają zamrożone produkty w krótkim czasie. Jest to ogromna zaleta w przypadku niespodziewanych gości na kolacji.

Zamrożony drób należy całkowicie rozmrozić przed gotowaniem. Usuń wszelkie metalowe opaski i usuń opakowanie, aby umożliwić spuszczenie cieczy rozmrażającej.

Umieść zamrożoną żywność na talerzu bez pokrywy. W połowie gotowania obrócić, odsączyć płyn i jak najszybciej usunąć wszelkie podroby.

Od czasu do czasu sprawdzaj gotowanie, aby upewnić się, że nie jest gorące.

Jeżeli cieńsze, mniejsze części zamrożonej żywności zaczną się nagrzewać, można je chronić, owijając je w małe paski folii aluminiowej podczas rozmrażania. Jeśli zewnętrzna powierzchnia potrawy zacznie się nagrzewać, przerwij rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Odczekaj, aż ryby, mięso i drób ostygną, aż do całkowitego rozmrożenia. Czas odpoczynku do zakończenia rozmrażania różni się w zależności od ilości produktów do rozmrożenia. Zobacz tabelę poniżej.

Sugestia: Płaskie produkty rozmrażają się lepiej niż produkty grubsze i mniejsze ilości wymagają mniej czasu niż większe ilości. Pamiętaj o tej wskazówce podczas zamrażania lub rozmrażania żywności.

Aby rozmrozić mrożonki w temperaturze od -18 do -20°C, należy skorzystać z poniższej tabeli.

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
Mięso			
Mięso mielone	250 gr	180 W	6½-7½
	500 gr		10-12
Kotlety wieprzowe	250 gr	180 W	7½-8½
Instrukcje Mięso ułożyć na płaskim talerzu ceramicznym. Cieńsze krawędzie zabezpieczyć folią aluminiową. W połowie rozmrażania obrócić. Pozostawić na 5-25 minut.			

Przewodnik kulinarny

Żywność	Rozmiar zakres	Moc	Czas (min.)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 sztuki)	180 W	14½-15½
Cały kurczak	900 gr	180 W	28-30
Instrukcje Na płaskim talerzu ceramicznym ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całą pierś kurczaka stroną do dołu. Chroń cieńsze części, takie jak skrzydełka i końce, folią aluminiową. W połowie rozmrażania obróć. Pozostaw na 15-40 minut.			
Ryba			
Filety rybne	250 g (2 sztuki) 400 g (4 sztuki)	180 W	6-7 12-13
Instrukcje Umieść zamrożoną rybę na środku ceramicznego talerza. Ułóż cieńsze części pod grubszymi. Zabezpiecz pobliskie końce folią aluminiową. W połowie rozmrażania obróć. Pozostaw na 5-15 minut.			
Owoc			
Jagody	250 gr	180 W	6-7
Instrukcje Ułóż owoce na płaskim, szklanym talerzu (o dość dużej średnicy). Pozostaw na 5-10 minut.			
Chleb			
Kanapki (po ok. 50 g każda)	2 kawałki 4 części	180 W	½-1 2-2½
Tost/kanapka	250 gr	180 W	4½-5
Niemiecki chleb (mąka pszenicy + żyto)	500 gr	180 W	8-10
Instrukcje Ułóż kanapki w okrąg lub poziomo na papierze kuchennym na środku talerza obrotowego. W połowie rozmrażania obróć. Pozostaw na 5-20 minut.			

Grill

Elementy grzejne grilla są umieszczone pod sufitem komory piekarnika. Uruchamia się, gdy drzwi są zamknięte, a talerz obrotowy się obraca. Obrót talerza obrotowego pozwala na równomierne przyrumienienie żywności. Rozgrzej grill przez 3-5 minut, aby szybciej przyrumienić żywność.

Naczynia do gotowania na grillu:

Muszą być ognioodporne i mogą być również wykonane z metalu. Nie używaj żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do grillowania:

Kotlety, kielbaski, steki, burgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryb, kanapki oraz wszelkiego rodzaju tosty nadziewane.

Ważna obserwacja:

Jeśli korzystasz wyłącznie z trybu grillowania, żywność należy umieścić na górnej półce, chyba że zalecono inaczej.

Kuchenka mikrofalowa + grill

Ten tryb gotowania łączy ciepło emitowane przez grill z szybkością gotowania w kuchenke mikrofalowej. Uruchamia się tylko wtedy, gdy drzwi są zamknięte, a talerz obrotowy się obraca. Dzięki obrotowi talerza potrawa równomiernie się rumieni. W tym modelu dostępne są trzy tryby łączone:

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

Naczynia do gotowania w kuchenke mikrofalowej + grill

Używaj naczyń, które mogą być penetrowane przez kuchenkę mikrofalową. Naczynia muszą być ognioodporne. Podczas korzystania z trybów łączonych nie używaj naczyń metalowych. Nie używaj żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do gotowania w kuchenke mikrofalowej i na grillu:

Potrawy nadające się do gotowania łączonego obejmują wszystkie rodzaje gotowanych potraw, które wymagają podgrzania i przyrumienienia (np. pieczony makaron), a także potrawy, które wymagają krótkiego czasu gotowania, aby uzyskać złocisty kolor na powierzchni. Co więcej, tego trybu można również używać do grubych porcji potraw, które poprawiają się, jeśli osiągną odpowiedni stopień zarumienienia i chrupkości na powierzchni (np. kawałki kurczaka, które należy obrócić w połowie pieczenia). Więcej informacji znajdziesz w tabeli grillowania.

Ważna obserwacja:

W przypadku korzystania z trybu łączonego (kuchenka mikrofalowa + grill) żywność należy umieścić na górnym koszu, chyba że zalecono inaczej. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższej tabeli.

Jeżeli potrawa wymaga przyrumienienia z obu stron, należy ją obrócić.

Przewodnik po grillowaniu mrożonek

Jako wskazówki dotyczące prawidłowego grillowania należy stosować poziomy mocy i czasy wskazane w tej tabeli.

Mrożonki	Wymiar natężenia przepływu	Moc	1 faza (min.)	2 fazy (min.)
Kanapki (Okolo 50 g każdy)	2 kawałki 4 części	Mikrofała + Grill	300W + grill 1-1½ 2-2½	Tylko z grillem 1-2 1-2
	Instrukcje Ułóż kanapki w okrąg na ruszcie. Grilluj drugą stronę bułek do smaku. Pozostawić na 2-5 minut.			
Bagietka + Nadzienie (Pomidory, Ser, szynka, grzyby)	250-300 g (2 kawałki)	450W + grill	8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 zamrożone bagietki obok siebie na ruszcie. Na koniec grillowania. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 gr	450W + grill	13-14	-
	Instrukcje Ułóż zamrożoną zapiekankę na okrągłym naczyniu Pyrex. Połóż naczynie na grillu. Na koniec grillowania. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Makaron (Cannelloni, Makaron, Lazania)	400 gr	Mikrofała + Grill	300W + grill 18-19	Tylko z grillem 1-2
	Instrukcje Umieść zamrożone ciasto na małym prostokątnym naczyniu Pyrex. Połóż naczynie na talerzu obrotowym. Na koniec grillowania. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Nuggetsy z kurczaka	250 gr	450W + grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje Połóż nuggetsy z kurczaka na grillu. Po upływie czasu obróć pierwszą stronę.			
Pieczone chipsy	250 gr	450W + grill	9-11	4-5
	Instrukcje Chipsy układamy bezpośrednio na papierze do pieczenia i kładziemy na grillu.			

Przewodnik kulinarny

Przewodnik po grillowaniu świeżej żywności

Rozgrzej grill przez 3-4 minuty za pomocą funkcji grilla.

Jako wskazówki dotyczące prawidłowego grillowania należy stosować poziomy mocy i czasy wskazane w tej tabeli.

Świeża żywność	Wymiar natężenia przepływu	Moc	1 faza (min.)	2 fazy (min.)
Kromki tostów	4 części (po 25 g)	Tylko z grillem	6-8	4-5½
	Instrukcje Ułóż kromki tostów obok siebie na ruszcie.			
Kanapki (już ugotowane)	2-4 sztuki	Tylko z grillem	2-3	2-3
	Instrukcje Połóż kanapki na talerzu obrotowym, układając je w okrąg, podstawą skierowaną do góry.			
Grillowane pomidory		Mikrofala + Grill	300W + grill	Tylko z grillem
	200 g (2 sztuki)		4½-5½	2-3
	400 g (4 sztuki)		7-8	
	Instrukcje Pomidory przekrój na pół. Posyp je serem. Ułóż je w okrąg na płaskiej płycie ze szkła żaroodpornego. Połóż naczynie na grillu.			
Tost hawajski (szynka, ananas, Ser)	2 sztuki (300 g)	450W + grill	3½-4	-
	Instrukcje Najpierw opiecz kromki chleba. Nadziewany tost połóż na grillu. Ułóż 2 tosty naprzeciwko siebie bezpośrednio na ruszcie. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 gr	600W + grill	4½-5½	-
	500 gr		8-9	
	Instrukcje Ziemniaki przekrój na pół. Ułóż je w okrąg na grillu, rozciętą stroną skierowaną w stronę grilla.			

Świeża żywność	Wymiar natężenia przepływu	Moc	1 faza (min.)	2 fazy (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 kawałki)	300W + grill	10-12	12-13
	Instrukcje Przygotuj kurczaka, dodając olej i przyprawy. Ułóż kawałki w okrąg, tak aby kości były skierowane w stronę środka talerza. Umieść kawałek kurczaka nie na środku grilla. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Żeberka jagnięcina/steaki wołowina (średnia)	400 g (4 sztuki)	Tylko z grillem	12-15	9-12
	Instrukcje Żeberka posmaruj oliwą i przyprawami. Ułóż je w okrąg na grillu. Na koniec grillowania. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Kotlety wieprzowe		Mikrofala + Grill	300W + grill	Tylko z grillem
	250 g (2 sztuki)		7-8	6-7
	Instrukcje Kotlety posmaruj olejem i przyprawami. Ułóż je w okrąg na grillu. Na koniec grillowania. Pozostawić na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300W + grill	4-4½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)		6-7	
	Instrukcje Wydrąż jabłka, napełnij je rodzynkami i dżemem. Przykryj je plasterkami migdałów. Ułóż jabłka na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Połóż naczynie na talerzu obrotowym.			
Pieczony kurczak		Mikrofala + Grill	450W + grill	300W + grill
	1200 gr		22-24	23-25
	Instrukcje Kurczaka posmaruj olejem i przyprawami. W naczyniu żaroodpornym ułóż pierwszą pierś z kurczaka stroną do dołu, a drugą do góry. Po grillowaniu odstaw na 5 minut.			

Porady i wskazówki

Rozpuść skrzystalizowany miód

Na głębokim szklanym spodku umieść 20 g skrzystalizowanego miodu.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy mocy 300 W, aż miód się rozpuści.

Do stopienia żelatyny

Płatki żelatyny (10 g) namoczyć na 5 minut w zimnej wodzie.

Umieść żelatynę w pojemniku Pyrex.

Podgrzewać przez 1 minutę przy 300 W.

Mieszać po rozpuszczeniu.

Ugotuj lukier (do ciast i deserów)

Lukier błyskawiczny (około 14 g) wymieszaj z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu przez 3½–4½ minuty przy mocy 800 W, aż glazura stanie się przezroczysta. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Aby ugotować dżem

Umieść 600 g owoców (np. mieszane jagody) w odpowiednim pojemniku żaroodpornym z pokrywką. Dodać 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszać. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy mocy 800 W.

Podczas gotowania kilka razy zamieszaj. Opróżnij bezpośrednio do małych szklanych pojemników z zakrętkami. Odstawić pod przykryciem na 5 minut.

Aby ugotować budyni

Mąkę budyniową wymieszać z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z instrukcją producenta i dobrze wymieszać. Użyć odpowiedniego pojemnika Pyrex z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy mocy 800 W.

Podczas gotowania kilka razy zamieszaj.

Do zrumienienia pokrojonych w plasterki migdałów

Na talerzu ceramicznym odpowiedniej wielkości rozłóż równomiernie 30 g pokrojonych w plasterki migdałów.

Podczas smażenia kilkakrotnie mieszaj przez 3½–4½ minuty przy mocy 600 W. Odstaw do piekarnika na 2-3 minuty. Do wyjmowania jedzenia używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

rozwiązywanie problemów

Jeśli napotkasz którykolwiek z poniższych problemów, wypróbuj sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Ogólny		
To niemożliwe działać klucze prawidłowo.	Pomiędzy klawiszami mogą znajdować się pozostałości.	Usuń pozostałości i spróbuj ponownie.
	Dla modeli dotykowych: Wilgotność zewnętrzna.	Sucha wilgoć zewnętrzna.
	Aktywne bezpieczeństwo dziecka.	Dezaktywuj blokadę rodzicielską.
Czas nie nadchodzi wystawiany.	Zestaw funkcji ekologicznych (oszczędzanie energii).	Dezaktywuj funkcję Eco.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Moc nie pod warunkiem, że.	Sprawdź, czy zasilanie jest dostarczane.
	Drzwi są otwarte.	Zamknij drzwi i spróbuj ponownie.
	Mechanizm regulujący bezpieczne otwieranie drzwi jest pokryty gruzem.	Usuń pozostałości i spróbuj ponownie.
Kuchenka mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Użytkownik otworzył drzwi, aby obrócić żywność w piekarniku.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start, aby włączyć piekarnik.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas operacja piekarnik wyłącza się.	Kuchenka mikrofalowa działała w trybie gotowania przez dłuższy czas.	Po dłuższym gotowaniu należy poczekać, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj hałasu dochodzącego z wentylacji.
	Spróbuj uruchomić pustą kuchenkę mikrofalową.	Umieść jedzenie w kuchence mikrofalowej.
	Kuchenka mikrofalowa nie ma wystarczającej przestrzeni wentylacyjnej.	Na przednim i tylnym panelu kuchenki mikrofalowej znajdują się Na wlocie i wylocie znajdują się otwory wentylacyjne. Zachowaj przestrzeń określoną w instrukcji instalacji produktu.
	Do tego samego gniazdka elektrycznego podłączonych jest wiele wtyczek.	Do podłączenia kuchenki mikrofalowej należy wyznaczyć tylko jedno gniazdko elektryczne.
Podczas operacja ktoś czuje trzeszczy, a kuchenka mikrofalowa nie Pracuje.	Gotowanie zamkniętej żywności lub używanie pojemników z pokrywkami może powodować hałas.	Nie używać szczelnych pojemników, gdyż mogą eksplodować w wyniku rozszerzenia się zawartości.
Zewnętrzna część kuchenki mikrofalowej jest za duża gorąco podczas operacja.	Kuchenka mikrofalowa nie ma wystarczającej przestrzeni wentylacyjnej.	Na przednim i tylnym panelu kuchenki mikrofalowej znajdują się Na wlocie i wylocie znajdują się otwory wentylacyjne. Zachowaj przestrzeń określoną w instrukcji instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się przedmioty.	Usuń wszystkie przedmioty z kuchenki mikrofalowej.
Nie można go poprawnie otworzyć drzwi.	Pomiędzy drzwiczkami a wnętrzem kuchenki mikrofalowej znajdują się resztki jedzenia.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową, a następnie otwórz drzwiczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Ogrzewanie łącznie z funkcją Ciepły (Zachowaj gorąco) nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ilość gotowanej żywności może być nadmierna lub naczynia mogą być użyte pojemniki nie są odpowiednie.	Umieść szklankę wody w pojemniku przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej, a następnie włącz kuchenkę mikrofalową na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzeje. Zmniejsz ilość jedzenia i uruchom ponownie funkcję. Użyj pojemnika do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażanie nie Pracuje.	Dodano zbyt dużo jedzenia.	Zmniejsz ilość jedzenia i uruchom ponownie funkcję.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie występuje wcale włącza się.	Drzwi pozostawały otwarte przez długi czas.	Oświetlenie piekarnika może wyłączyć się automatycznie po włączeniu funkcji Eco. Zamknij i otwórz ponownie drzwi lub naciśnij przycisk Anuluj.
	Światło wewnętrzne jest pokryte gruzem.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
Podczas gotowania rozlega się sygnał akustyczny.	Jeśli korzystasz z funkcji automatycznego gotowania, ten dźwięk ostrzega o konieczności obrócenia potrawy w piekarniku, aby zakończyć rozmrażanie.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie włączyć piekarnik.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zainstalowana na nierównej powierzchni.	Sprawdź, czy kuchenka mikrofalowa jest zainstalowana na płaskiej i stabilnej powierzchni.
Podczas gotowania powstają iskry.	Były używane metalowe pojemniki do gotowania/rozmrażania w kuchence mikrofalowej.	Nie używać pojemników metalowych.

Problem	Przyczyna	Działanie
Gdy odżywianie jest podłączony, piekarnik włącza się kuchenka mikrofalowa do pracy natychmiast.	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwi i spróbuj ponownie.
To jest odczuwalne energii elektrycznej pochodzą z kuchenki mikrofalowej.	Wtyczka lub gniazdko nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy wtyczka i gniazdko są prawidłowo uziemione.
1.Kapie. 2.To wychodzi para z jednego szczelina drzwi. 3.W środku kuchenka mikrofalowa pozostaje trochę wody pozostały.	W zależności od rodzaju włożonej potrawy, w niektórych przypadkach w kuchence mogą znajdować się resztki wody lub pary. Nie oznacza to nieprawidłowego działania kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie, a następnie osusz ją suchą szmatką.
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej jest różny.	Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy ustawionej funkcji.	Wahania mocy podczas gotowania nie oznaczają nieprawidłowego działania. Nie oznacza to nieprawidłowego działania kuchenki mikrofalowej.
Gotowanie się skończyło, ale wentylator chłodzenie jest nadal aktywny.	Aby przewietrzyć kuchenkę mikrofalową, po zakończeniu gotowania wentylator włącza się na około 3 minuty.	Nie oznacza to nieprawidłowego działania kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Obrotnica		
Podczas obrotu, płyta wysuwa się z gniazda i zatrzymuje się.	Brakuje pierścienia obrotowego lub jest on niewłaściwie umiejscowiony prawidłowo.	Założ pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Gramofon jest przeciągnięty podczas rotacji.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo ustawiony, ciężar potrawy na talerzu jest zbyt duży lub pojemnik jest za duży i dotyka wewnętrznych powierzchni piekarnika.	Reguluj ilość pożywienia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Gramofon pocierać podczas obraca się i jest głośno.	Na dnie kuchenki mikrofalowej znajdują się resztki jedzenia.	Usuń wszelkie pozostałości jedzenia ze spodu kuchenki mikrofalowej.
Grill		
Podczas operacja od wychodzi piekarnik palić.	Podczas pierwszego użycia kuchenki mikrofalowej z elementów grzejnych może wydobywać się dym.	Nie oznacza to nieprawidłowego działania i powinno to ustać po 2-3krotnym włączeniu kuchenki mikrofalowej.
	Potrawy umieszcza się na elementach grzejnych.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie i usuń resztki jedzenia z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Podczas gotowania umieść żywność w odpowiedniej odległości.
	Potrawa nie została prawidłowo przygotowana i/ lub włożona do piekarnika.	Sprawdź, czy żywność jest prawidłowo przygotowana i umieszczona.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik		
Kuchenka mikrofalowa nie grzeje.	Drzwi są otwarte.	Zamknij drzwi i spróbuj ponownie.
Podczas podgrzewanie od wychodzi piekarnik palić.	Podczas pierwszego użycia kuchenki mikrofalowej z elementów grzejnych może wydobywać się dym.	Nie oznacza to nieprawidłowego działania i powinno to ustać po 2-3krotnym włączeniu kuchenki mikrofalowej.
	Potrawy umieszcza się na elementach grzejnych.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie i usuń resztki jedzenia z elementów grzejnych.
Występuje zapach spalonego lub spalonego plastiku korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Stosowano pojemniki plastikowe lub nieodporne na ciepło.	Należy używać pojemników szklanych odpowiednich do wysokich temperatur.
Można to poczuć w kuchence mikrofalowej nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się i przykleiły do wewnętrznej powierzchni piekarnika.	Użyj funkcji pary, a następnie osusz powierzchnię suchą szmatką. Aby jeszcze szybciej pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, włóż do kuchenki mikrofalowej kilka plasterków cytryny.
Kuchenka mikrofalowa nie gotuje prawidłowo.	Drzwi kuchenki mikrofalowej są otwarte podczas gotowania Często.	Jeśli często otwierasz drzwi, temperatura wewnętrzna spadnie, co wpłynie na wydajność gotowania.
	Sterowanie kuchenką mikrofalową nie ustawić poprawnie.	Ustaw prawidłowo sterowanie kuchenką mikrofalową i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria są nieprawidłowo włożone.	Włóż akcesoria prawidłowo.
	Zastosowano nieodpowiedni pojemnik dla typu o rozmiar.	Używaj odpowiednich naczyń z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Para		
Podczas gotowania słychać gotującą się wodę parowanie	Woda jest podgrzewana za pomocą podgrzewacza pary.	Nie oznacza to nieprawidłowego działania kuchenki mikrofalowej.
Kiedy słyszysz niezwykle dźwięk przestaje parować.	Woda jest usuwana z wnętrza podgrzewacza pary po zakończeniu gotowania na parze.	Nie oznacza to nieprawidłowego działania kuchenki mikrofalowej.
Nie wydobywa się para.	Zbiornik na wodę nie jest zainstalowany.	Upewnij się, że zbiornik doprowadzający wodę jest prawidłowo zainstalowany.
	W zbiorniku na wodę nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i spróbuj ponownie.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	PRZYCZYNA	Działanie
C-d0	Klawisze sterujące były naciskane przez 10 sekund.	Wyczyść klawisze i sprawdź, czy na ich powierzchni nie ma wody. Jeśli to się powtórzy, wyłącz kuchenkę mikrofalową w ciągu 30 sekund, a następnie spróbuj ją zresetować. Jeśli sytuacja się powtórzy, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym SAMSUNG.



NOTATKA

Jeśli sugerowane rozwiązanie nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta SAMSUNG.

Specyfikacja techniczna

SAMSUNG angażuje się w ciągłe doskonalenie swoich produktów. Specyfikacje projektowe i instrukcje zawarte w tej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Model	MG2AK3515**
Źródło prądu	230 V ~ 50 Hz prądu przemiennego
Pobór prądu Maksymalna moc kuchenka mikrofalowa Grill (element grzejny)	2300 W 1250 W 1100 W
Emitowana moc	100 W / 800 W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x wys. x gł.) Zewnętrzna (z uchwytem) Komora piekarnika	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Tom	23 litry
Waga Internet	Około 13,0 kg

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

Memorandum

Należy pamiętać, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje próśb o pomoc w celu uzyskania wyjaśnień dotyczących działania produktu, skorygowania nieprawidłowej instalacji lub przeprowadzenia normalnego czyszczenia lub konserwacji produktu.

PYTANIA LUB KOMENTARZE?

NARÓD	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (holenderski) www.samsung.com/be_fr/support (francuski)
DANIA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCJA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
NIEMCY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
WŁOCHY	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/en/support
CYPR	8009 4000 tylko z telefonu stacjonarnego, numer bezpłatny	www.samsung.com/gr/support
GRECJA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) tylko z linii stacjonarnej (+30) 210 6897691 z telefonów komórkowych i stacjonarnych	www.samsung.com/gr/support
LUKSEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLANDIA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWEGIA	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGALIA	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
HISZPANIA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SZWECJA	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SZWAJCARIA	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (niemiecki) www.samsung.com/ch_fr/support (francuski)
Wielka Brytania	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRLANDIA (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04547W-00