

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

NQ5B4313G**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3		
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Automatyczne gotowanie	18
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5	Funkcja specjalna	20
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	6	Więcej funkcji	22
Ograniczona gwarancja	6	Łatwa konfiguracja AP	22
Definicja grupy produktu	7	Inteligentne pieczenie	23
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Gotowanie ręczne	23
		Szybko i łatwo	28
Instalacja	8	Rozwiązywanie problemów	29
Elementy	8	Punkty kontrolne	29
Instrukcje montażu	8	Kod informacyjny	33
Konserwacja	11	Dane techniczne	34
Czyszczenie	11	Dodatek	34
Wymiana (naprawa)	12	Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	35
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	12		
Przed rozpoczęciem	12		
Panel sterowania	12		
Zegar	13		
Informacje o energii mikrofalowej	13		
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	14		
Obsługa	15		
Omówienie funkcji	15		
Tryb Mikrofala	16		
Tryb automatyczny	17		

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – 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 może to spowodować ich wybuch.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy.

Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

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

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową)

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Jeżeli w urządzeniu zainstalowany jest przewód zasilający bez wtyczki, narzędzie do rozłączania należy zamontować w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

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.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Nie należy instalować 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 ulecieć gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi. Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców ani 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 zawieszать 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 kuchenie. 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

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

Nie należy wykorzystywać 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 kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp. Należy usunąć drucziane 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 przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

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

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

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

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

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

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą.

Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia 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.

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

Ograniczona gwarancja

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

- Drzwi, uchwyty, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgięcie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana 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 zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

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

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, 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 przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź:

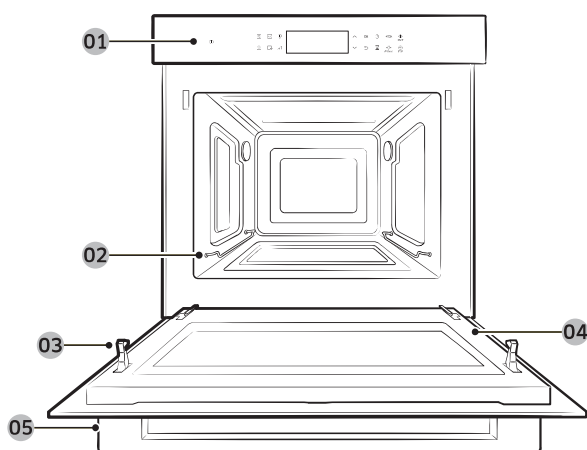
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z kuchenką lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi Klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

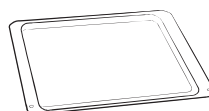
Przegląd informacji o kuchence



- 01 Panel sterowania 02 Prowadnice boczne 03 Zamek zabezpieczający drzwiczki
04 Drzwiczki 05 Uchwyt drzwiczek

Akcesoria

Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



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



3 śruby (M4 L25)

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronach **23-28**.

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 × 456 × 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	560 × 446 × 549 mm

Urządzenie spełnia wymagania określone w przepisach UE.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ta kuchenka mikrofalowa NIE jest przeznaczona do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Podłączenie do prądu

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączone jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.

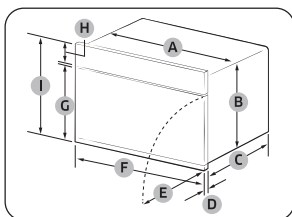
Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby zawsze można go było odłączyć od zasilania.

Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Instalowanie w szafce

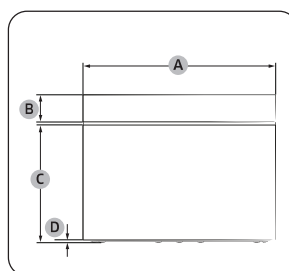
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymagane wymiary do montażu (produkt jest przeznaczony do zabudowy).



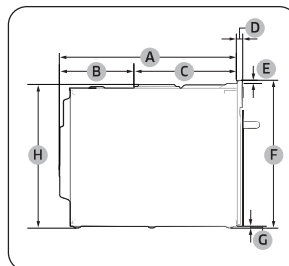
Kuchenka (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



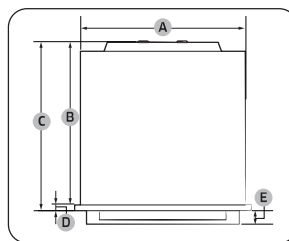
Kuchenka (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Kuchenka (mm)

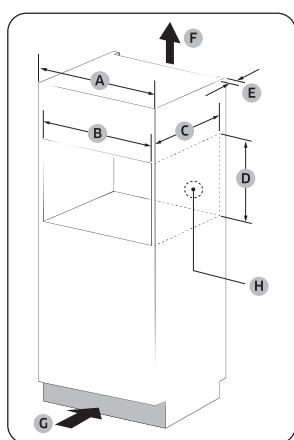
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Kuchenka (mm)

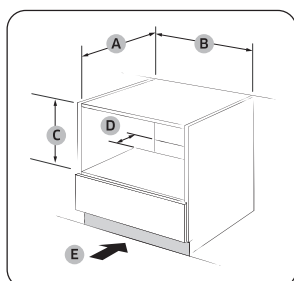
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Instalacja



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

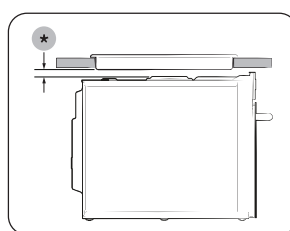


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

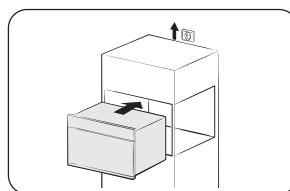
Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.



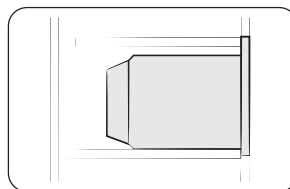
Instalacja z płytą grzejną

Aby na kuchence zainstalować płytę grzejną, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (*).

Montaż kuchenki



1. Wsuń częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.



2. Wsuń całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki i ich uszczelki (w odpowiednich modelach).

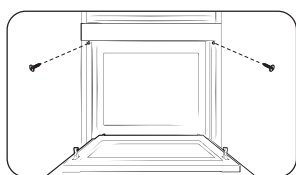
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

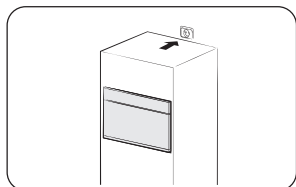
1. W pustej kuchence na tacy obrotowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zacząć do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

⚠ PRZESTROGA

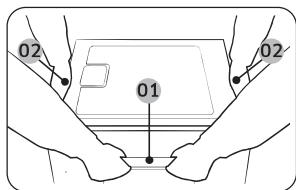
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych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



3. Przytwierdź kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłącz do prądu. Sprawdź, czy urządzenie działa.



Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

01 Uchwyt drzwiczek

02 Uchwyt boczny

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowaniowe, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza kuchenki. Aby wyjąć kuchenkę z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od kuchenki, a następnie odkręć 2 wkręty po obu stronach kuchenki.

Konserwacja

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

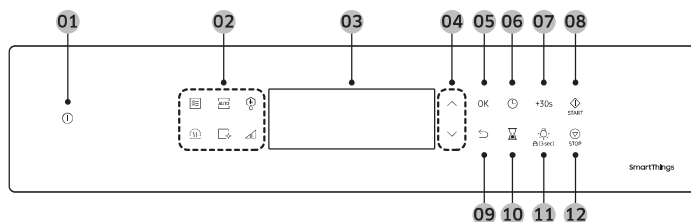
W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami.

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd kuchenki może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01 Moc	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
02 Funkcja	Dotknij, aby wybrać żądaną funkcję.
03 Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
04 ↕	Dotknij, aby użyć funkcji w górę lub w dół.
05 OK	Wybierz aktualną wartość.
06 Zegar	Dotknij, aby zmienić bieżący czas.
07 +30 s	Dotknij, aby wydłużyć czas gotowania w kuchenke mikrofalowej o 30 sekund.
08 Start	Dotknij, aby rozpocząć pracę kuchenki.
09 Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
10 Minutnik	Dotknij, aby użyć funkcji minutnika kuchennego.
11 Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki.
12 Stop	Dotknij, aby zatrzymać pracę kuchenki.

Zegar

Ważne jest, aby ustawić prawidłowy czas w celu zapewnienia prawidłowości przebiegu operacji automatycznych.



Ustawianie czasu zegara

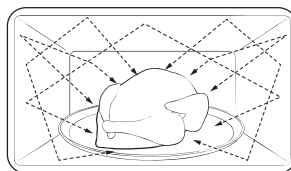
1. Dotknij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.
2. Ustaw zegar (godzinę i minuty) za pomocą przycisków i i **OK**.

UWAGA

Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy kuchenki.

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Kuchenka wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofałe wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozpraszają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
 - ilość i gęstość,
 - zawartość wilgoci;
 - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Przed rozpoczęciem

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofała muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofały. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto w kuchenke należy umieścić szklankę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania:

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○ Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	✗ Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗ Mogą one doprowadzić do iskrzenia.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○ Mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○ Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Stoiki	○ Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	✗ Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	✗
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○ Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	✗ Powoduje iskrzenie.

Obsługa

Materiał		Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej

△ : Używać ostrożnie

✗ : Brak możliwości użycia w kuchenke mikrofalowej

Omówienie funkcji

Funkcja		Zakres temperatury (poziom mocy)	Temperatura domyślna (poziom mocy)
Tryb ręczny		Mikrofalą	100-900 W
			900 W
Tryb automatyczny		Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 15 przepisów programów automatycznych.
		Automatyczne rozmrażanie	Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania.
Funkcja specjalna		Utrzymanie ciepła	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.
		Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
		Dezodoryzacja	Funkcja służy do dezodoryzacji kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchenke.







Obsługa

Tryb Mikrofala

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Temperatura domyślna (lub poziom mocy) ulega zmianie na temperaturę najczęściej ustawianą w ciągu ostatnich 10 ustawień (lub poziom mocy).
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.



1. Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Dotknij przycisku , aby wybrać tryb Mikrofala.
3. Ustaw czas gotowania przyciskami  lub  lub **+30s**.
4. Aby rozpocząć gotowanie na wysokim poziomie mocy, dotknij przycisku **START**. Aby zmienić poziom mocy, dotknij przycisku , wybierz żądany poziom mocy przyciskami  lub , a następnie dotknij przycisku **START**.
5. Aby wstrzymać tryb mikrofalowy podczas gotowania, dotknij przycisku **STOP**. Dotknij ponownie przycisku **STOP**, aby anulować tryb lub dotknij przycisku **START**, aby wznowić tryb.
6. Po ukończeniu gotowania można dodać 30 sekund przyciskiem **+30s**. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

PRZESTROGA








Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	900	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	67	600	
ŚREDNI	50	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	33	300	Do rozmrażania przed gotowaniem.
ROZMRAŻANIE	20	180	
NISKI	11	100	Do rozmrażania warzyw.

Zmiana poziomu mocy i czasu gotowania w trakcie gotowania



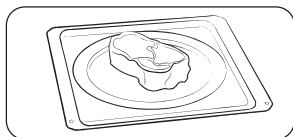
1. Dotknij  w czasie gotowania.
2. Wybierz poziom mocy za pomocą przycisku  lub .
3. Dotknij .
4. Dotknij przycisku  i przyciskami  lub  zmień czas gotowania, a następnie dotknij przycisku **START**, aby rozpocząć.
 - Można również dodać 30 sekund czasu pracy za pomocą przycisku **+30s**.

Mikrofała

Mikrofała to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrofała	>	Czas gotowania (poziom mocy)	>



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj kroki opisane w części **Tryb Mikrofała** na stronie 16-17. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Tryb automatyczny

Kuchenka oferuje 2 różne tryby automatyczne: Automatyczne rozmrażanie i Programy automatyczne. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.



- Dotknij przycisku **auto**, aby użyć trybu Automatyczne gotowanie albo przycisku *****, aby użyć trybu Automatyczne rozmrażanie.
- Wybierz preferowany program przyciskami **^** lub **v** (sprawdź poniższą tabelę, aby zapoznać się z instrukcją trybów Automatyczne gotowanie / Automatyczne rozmrażanie).
- Dotknij przycisku **OK**, aby potwierdzić.
- Wybierz żądaną wagę przyciskami **^** lub **v**, a następnie dotknij przycisku **OK**.
- Dotknij przycisku **START**, aby włączyć tryb Automatyczne gotowanie lub Automatyczne rozmrażanie.

PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

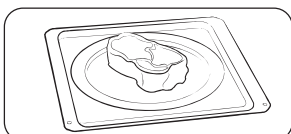
UWAGA

Czas gotowania jest wstępnie zaprogramowany dla każdego menu i nie można go zmienić.

Obsługa

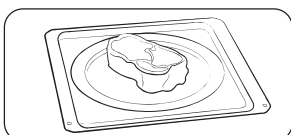
Programy automatyczne

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 15 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1 Programy automatyczne	Krok 2 Menu	Krok 3 Waga
	<ol style="list-style-type: none"> Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki. Wykonaj kroki opisane w części Tryb automatyczny na stronie 17-19. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę. 	

Automatyczne rozmrażanie

Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

Krok 1 Automatyczne rozmrażanie	Krok 2 Menu	Krok 3 Waga
	<ol style="list-style-type: none"> Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki. Wykonaj kroki opisane w części Tryb automatyczny na stronie 17-19. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę. 	

Automatyczne gotowanie

Zasady automatycznego gotowania

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
1	Napój	0,3 0,5	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Jeden kubek ustaw pośrodku na płycie ceramicznej, natomiast 2 – obok siebie. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Odstaw na 1–2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu kubków (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).
2	Potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.
3	Mrożona potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchenke mikrofalowej. Ponakłuj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po ugotowaniu odstaw na 3 minuty.
4	Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2–3 minuty).
5	Potrawa duszona	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2–3 minuty).

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
6	Popcorn	0,1	Należy korzystać ze specjalnych produktów przeznaczonych do przygotowywania w kuchenke mikrofalowej. Postępuj według instrukcji producenta popcornu i połóż torbę na środku płyty ceramicznej. Podczas przygotowywania kukurydza będzie strzelać, a torebka zwiększy swą objętość. Należy zachować ostrożność podczas otwierania gorącej torebki.
7	Makaron z sosem (schłodzony)	0,3-0,4 0,4-0,5	Położ makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem.
8	Jedzenie dla dzieci	0,2 0,3	Przelej posiłek do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu odczekaj 2-3 minuty. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.
9	Mleko dla dzieci	0,1 0,2	Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę.
10	Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
11	Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
12	Obrany ziemniak	0,5-0,6 0,7-0,8	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
13	Ziemniak w mundurku	0,3-0,4 0,5-0,6	Naktuj kilkakrotnie każdego ziemniaka za pomocą widelca. Umieść nieobrane ziemniaki na płycie ceramicznej. Wyjmij z kuchenki, owiń folią i pozostaw od 3 do 5 minut po zakończeniu gotowania.
14	Biały ryż	0,3-0,4	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.
15	Makaron	0,2 0,4	Umieść makaron w dużym szklanym naczyniu żaroodpornym i dodaj 1-1,5 l wrzącej wody oraz szczyptę soli, a następnie dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem od 3 do 5 minut, a następnie starannie odcedź.

UWAGA

Tryb Programy automatyczne wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Obsługa

Zasady Automatyczne rozmrażanie

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
1	Mięso	0,2-1,5	Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 min.
2	Drób	0,2-1,5	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 min.
3	Ryby	0,2-1,5	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-90 min.
4	Chleb/Ciasto	0,1-0,8	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min.
5	Owoce	0,1-0,6	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne. Odstaw na 5-15 min.

UWAGA

Tryb Automatyczne rozmrażanie wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Funkcja specjalna

Utrzymanie ciepła

Funkcja Utrzymanie ciepła utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

Po zakończeniu gotowania



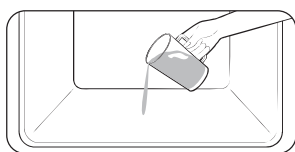
1. Dotknij przycisku aby użyć funkcji utrzymywania temperatury.
2. Wybierz czas pracy przyciskami lub .
3. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję utrzymywania temperatury.

PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę. W przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość jedzenia.
- Aby potrawa była chrupiąca, nie przykrywaj potrawy w czasie, gdy jest włączona funkcja utrzymywania temperatury.




Czyszczenie parą

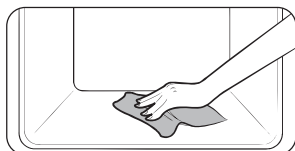
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 100 ml wody na dno pustej kuchenki i zamknij drzwiczki.



2. Dotknij przycisku , aby użyć funkcji czyszczenia.
3. Wybierz opcję „C1” na wyświetlaczu przyciskami  i , a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić **Czyszczenie parą**.
4. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję **Czyszczenie parą**.



5. Po ukończeniu pracy funkcji **Czyszczenie parą** wyczyść wnętrze kuchenki suchą ścierką.

OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz kuchenki jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.






UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki do temperatury pokojowej.
- **NIE WOLNO** używać wody destylowanej.
- **NIE WOLNO** stosować do czyszczenia kuchenki myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wnętrze kuchenki jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż kuchenka ostygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno kuchenki przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Dezodoryzacja

Ta funkcja służy do usuwania przykrych zapachów z wnętrza kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchence.







1. Dotknij przycisku , aby użyć funkcji czyszczenia.
2. Wybierz opcję „C2” na wyświetlaczu przyciskami  i , a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić **Dezodoryzacja**.
3. Wybierz czas pracy przyciskami  lub .
4. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję **Dezodoryzacja**.

Obsługa



Więcej funkcji

Menu	Opis
Minutnik	Umożliwia ustawienie licznika czasu.
Zablokuj	Pozwala na blokadę panelu sterowania.
Dźwięk	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków (sygnałów akustycznych) kuchenki.
Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączanie Wi-Fi.






Minutnik

1. Dotknij przycisku , aby użyć **Funkcji minutnika**.
2. Ustaw zegar (godzinę i minuty) za pomocą przycisku  lub .
3. Dotknij **OK** w celu uruchomienia licznika czasu.
4. Dotknij przycisku **STOP**, aby anulować odliczanie czasu albo przycisk , aby edytować ustawienie minutnika.






Zablokuj

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby zablokować kuchenkę.
2. Aby odblokować kuchenkę, dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Dźwięk

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby użyć **Dodatkowych funkcji**.
2. Ustaw opcję numer 1 przyciskami  i , a następnie dotknij przycisku **OK**, aby zmienić ustawienie **Dźwięku**.
3. Włącz lub wyłącz opcję przyciskami  lub , a następnie dotknij przycisku **OK**.

Wi-Fi


1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby użyć **Dodatkowych funkcji**.
2. Ustaw opcję numer 2 przyciskami  i , a następnie dotknij przycisku **OK**, aby zmienić ustawienie **Wi-Fi**.
3. Włącz lub wyłącz opcję przyciskami  lub , a następnie dotknij przycisku **OK**.

Łatwa konfiguracja AP

Aby korzystać z funkcji monitorowania kuchenki, należy pobrać aplikację SmartThings do urządzenia mobilnego. Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli kuchenka została zainstalowana w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

Ze względów bezpieczeństwa funkcja zdalnego sterowania nie jest dostępna w trybie Mikrofalą.

Łączenie kuchenki mikrofalowej

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji widocznymi na ekranie, aby połączyć kuchenkę z aplikacją.
3. Dotknij  przez 3 sekundy, aby połączyć z urządzeniem Wi-Fi.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

Ogólne wskazówki

Jedzenie, które można przygotowywać w kuchenke mikrofalowej

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

Przykrywanie w czasie gotowania

Należy pamiętać o przykryciu jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, 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 przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli.

Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150	600	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.
Brokuły	300	600	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.
Groch	300	600	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300	600	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecana inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na 3 minuty.

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

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 500	4-5 5-6	3	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż je łydkami do środka.
Brukselka	250	5-6	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżki) wody.
Marchew	250	5-6	3	Pokrój marchew na jednakowe plastry.
Kalafiory	250 500	5-6 7-8	3	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na półowki. Ułóż je łydkami do środka.

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Cukinie	250	3-4	3	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknienia.
Bakłażany	250	3-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	250	3-4	3	Pokrój pory na grube plastry.
Grzyby	125 250	1-2 2-3	3	Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250	4-5	3	Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250	4-5	3	Pokrój paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 500	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach.
Kalarepa	250	5-6	3	Pokrój kalarepę na małe kostki.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub ziola albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

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

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250	900	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Lepszy efekt można osiągnąć dzięki podgrzewaniu mniejszych kawałków. Przykrycie podgrzewanego jedzenia zapobiegnie także jego wysuszeniu.

Poziomy mocy

Jedzenie może być podgrzewane z zastosowaniem różnych poziomów mocy. Ogólnie rzecz biorąc w przypadku większych ilości delikatnego jedzenia (lub potraw, które się szybko rozgrzewają, takich jak pasztet) należy użyć niższego poziomu mocy.

Mieszanie

Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Należy unikać przegrzewania. Gdy dokładny czas gotowania nie jest znany, lepiej ustawić krótszy czas. Gdy okaże się to konieczne, zawsze można zwiększyć czas podgrzewania. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut.

Odgrzewanie płynów

W trakcie podgrzewania płynów zachowaj szczególną ostrożność. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, do napojów należy włożyć tyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Płyn mieszać w trakcie podgrzewania, zawsze zamieszać po zakończeniu. W przypadku podgrzewania płynu należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Jedzenie dla dzieci

Podczas podgrzewania posiłków dla dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Jedzenie włóż do głębokiego talerza ceramicznego. 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 wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku. Przed podaniem mleka lub pożywienia dla dzieci należy zawsze dokładnie sprawdzić jego temperaturę. Zalecana temperatura: 37 °C.

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

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

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Jedzenie dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30–40 s	2–3	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20-30 s	2-3	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s-1 min	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Odgrzewanie płynów i potraw

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

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
Zupa (schłodzona)	250 g	900 W	3-4	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	5-6	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawa na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła. Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, naciśnij przycisk **STOP** i odczekaj 20 minut, a następnie kontynuuj. Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

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

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

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, połów płytę ceramiczną na półce 1.

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
MIĘSO				
Siekana/mielona wołowina	250 500	6-7 8-12	15-30	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250	7-8		
DRÓB				
Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórka do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200	28-32		
RYBY				
Filety rybne	200	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400	11-13		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
OWOCE				
Jagody	300	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
PIECZYWO				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Pieczyczo tostowe/ kanapkowe	250 500	4-4½ 7-9		

Szybko i łatwo

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund, używając mocy 800 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 czekolady. Podczas roztopienia zamieszaj raz lub dwa razy. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Roztapianie skrzystalizowanego miodu

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

Topienie żelatyny

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

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½-4½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

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

Gotowanie budyniu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty, używając mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!


Rozwiązywanie problemów

Może wystąpić problem z użytkowaniem kuchenki. W takim przypadku należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie. Jeśli problem nie ustępuje lub na wyświetlaczu wyświetlany jest kod informacyjny, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie problemu z kuchenką najpierw należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

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.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk  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.	Włóż 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.
Brak zasilania kuchenki.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
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 odstępę 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.
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	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 jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grzanie jest słabe lub powolne.	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 jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
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 „Światło”.
	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, aby ponownie uruchomić piekarnik.

Problem	Przyczyna	Działanie
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.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Kapie woda.	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.
Para wodna przedostaje się przez drzwiczki.	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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
W kuchence pozostała woda.	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.
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 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Naciśnięcie przycisku +30 s powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy kuchenka nie była używana.	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana tak, aby zadziałała po naciśnięciu przycisku +30 s, jeśli nie była używana.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotuje się coś, co wymaga obracania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Należy zresetować elementy sterujące kuchenki lub użyć odpowiednich naczyń z płaskim dnem.

Kod informacyjny

Jeśli kuchenka nie działa, na wyświetlaczu może pojawić się kod informacyjny. Należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

Kod	Opis	Działanie
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji między głównym i podrzędnym modułem MICOM.	Należy odłączyć przewód zasilający kuchenki i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis pamięci EEPROM.	
C-F2		Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie spróbować ponownie.
C-d0	Przycisk dotykowy działa nieprawidłowo.	Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie wyczyścić przycisk. (Pył, woda) W przypadku wystąpienia tego samego problemu należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Dane techniczne

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

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Mikrofale	1650 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 × 456 × 570 mm
	Model do zabudowy	560 × 446 × 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	34,5 Kg
	W opakowaniu transportowym	39,1 Kg

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

Dodatek

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min.
Sieć Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	30 min.

Podane dane są zgodne z normą EN 50564 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii.

Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Sieć Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 znajdują się informacje dotyczące licencji w odniesieniu do niniejszego produktu.



SAMSUNG

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



DG68-01405A-00