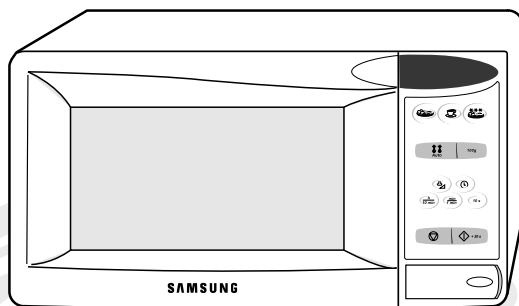


SAMSUNG

KUCHENKAMIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i Książka kucharska

M1733N/M1713N



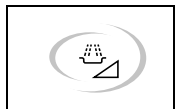
Skrócona instrukcja obsługi	2
Kuchenka	3
Akcesoria.....	3
Panel sterowania.....	4
O instrukcji obsługi	5
Warunki bezpiecznej eksploatacji	5
Instalacja kuchenki mikrofalowej.....	7
Ustawianie czasu (M1733N)	7
Zasady działania kuchenki mikrofalowej.....	8
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni.....	8
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów.....	9
Gotowanie/Odgrzewanie.....	9
Poziomy mocy.....	10
Zatrzymanie gotowania	10
Zmiana czasu gotowania	11
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania	11
Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania.....	12
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania(M1733N).....	13
Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania(M1733N).....	13
Rozmrażanie żywności(M1713N)	13
Gotowanie wieloetapowe (M1733N)	14
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchenke mikrofalowej	15
Książka kucharska	16
Czyszczenie kuchenki	21
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej.....	22
Dane techniczne	22


Skrócona instrukcja obsługi

PL

Model: M1733N

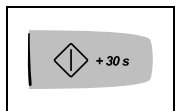
Chcesz coś ugotować




1. Włóż żywność do kuchenki. Wybierz poziom mocy naciskając przycisk  raz lub więcej razy.



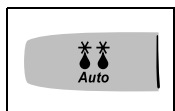
2. Wybierz czas gotowania naciskając przyciski **10 min.**, **1 min.**, **10 s**






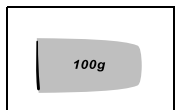
3. Naciśnij przycisk .

Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania sygnalizowane jest czterokrotnym sygnałem dźwiękowym

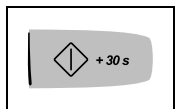
Chcesz coś rozmrozić




1. Włóż zamrożoną żywność do kuchenki. Naciśnij przycisk automatycznego rozmrażania **Auto** ( ).
Rezultat: Wyświetli się następująca informacja: 

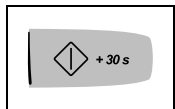


2. Ustaw wagę żywności naciskając przycisk **100 g** potrzebną ilość razy.



3. Naciśnij przycisk .

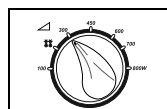
Chcesz przedłużyć gotowanie



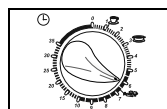
Pozostaw żywność w kuchenke. Naciśnij przycisk **+30s** tyle razy, o ile chcesz wydłużyć czas gotowania.

Model: M1713N

Chcesz coś ugotować

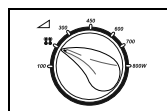



1. Włóż żywność do kuchenki. Wybierz poziom mocy obracając **pokrętle regulacji mocy**.

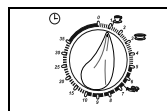


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętle timera**.

Chcesz coś rozmrozić

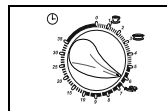


1. Obracając **pokrętle regulacji mocy** wybierz symbol rozmrażania ( ).



2. Obracaj **pokrętle timera** aby wybrać żądany czas rozmrażania.

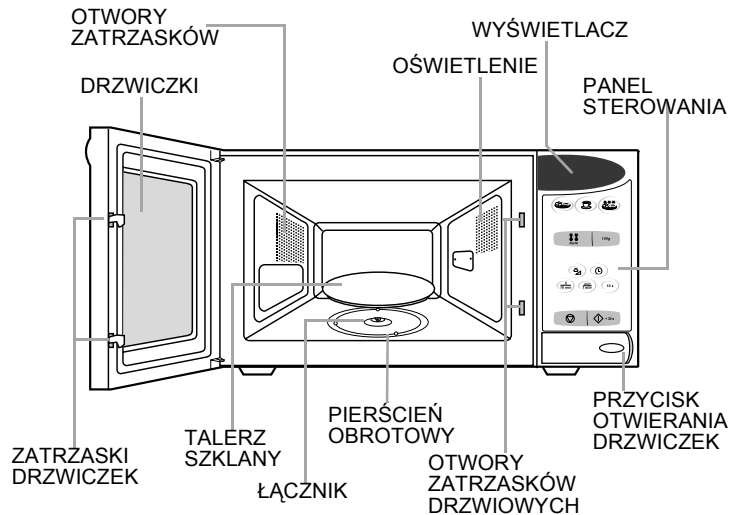
Chcesz zmienić czas gotowania



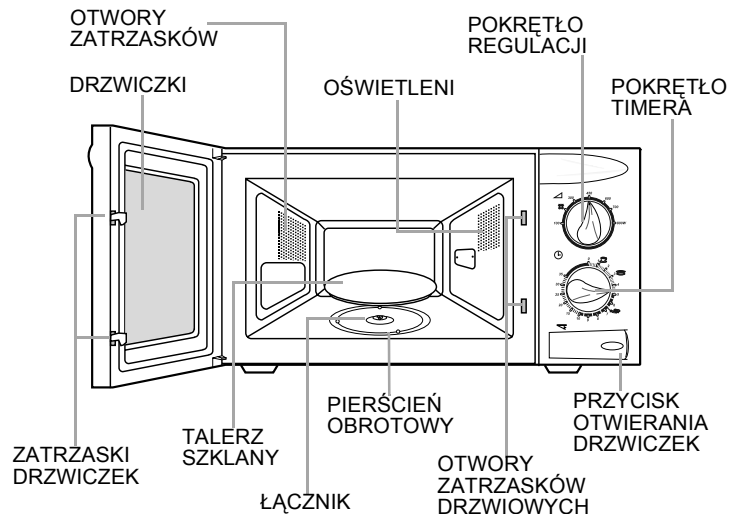
Pozostaw żywność w kuchenke. Obracając **pokrętle timera** zmień czas gotowania.

Kuchenka

Model: M1733N

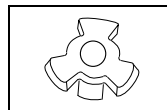


Model: M1713N



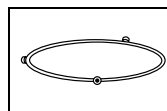
Akcesoria

W zależności od wybranego modelu, otrzymacie Państwo w zestawie z kuchenką różnego rodzaju akcesoria.



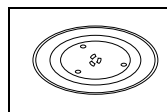
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3. **Talerz szklany** umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części pasujący do łącznika

Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty w celu oczyszczenia.

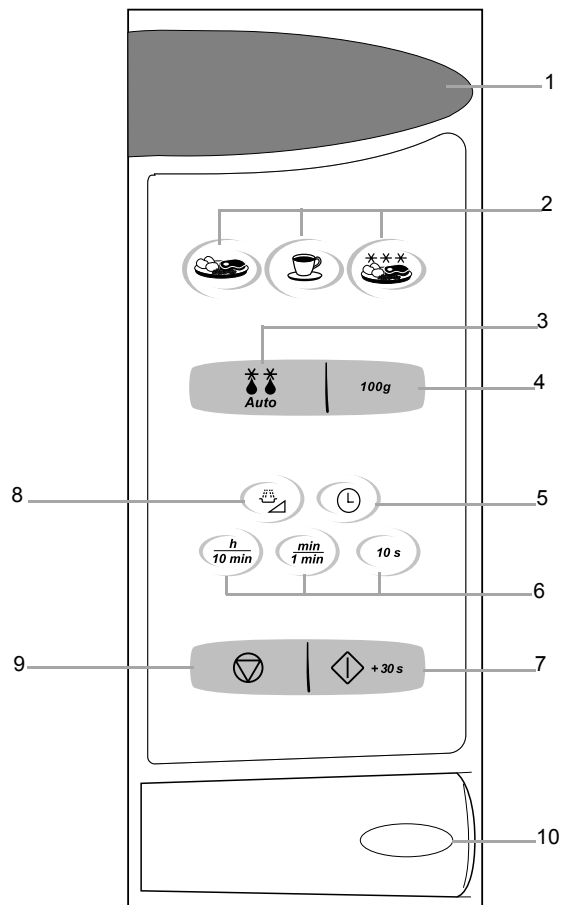


NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Panel sterowania

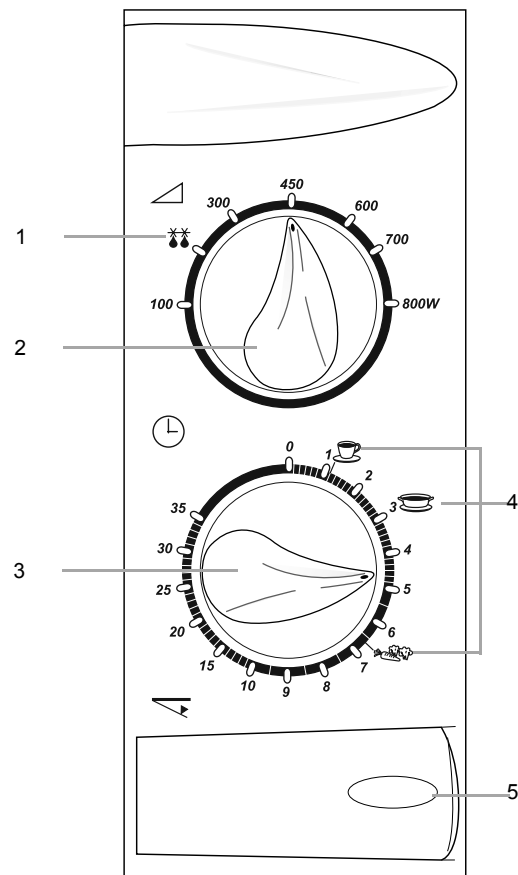
PL

Model:M1733N



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISKI FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
4. PRZYCISK WYBORU WAGI ŻYWNOŚCI
5. USTAWIENIE ZEGARA
6. USTAWIENIE CZASU
7. PRZYCISK START
8. PRZYCISK WYBORU POZIOMU MOCY MIKROFAL
9. PRZYCISK STOP/CANCEL
10. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

Model:M1713N



1. ROZMRAŻANIE
2. POKRĘTŁO REGULACJI MOCY
3. POKRĘTŁO TIMERA
4. FUNKCJA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
5. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

O instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- Zasady bezpiecznej eksploatacji
- Odpowiednie akcesoria i naczynia
- Pożyteczne rady na temat gotowania

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- Gotowania
- Rozmrażania
- Przedłużania gotowania

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchenke. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:



Ważne



Uwaga

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej.

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

- Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatraskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrasków drzwiowych.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.
Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
 - (1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.
 - (2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane).
 - (3) Przewód zasilający.
- Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Ważne instrukcje bezpieczeństwa.

Prosimy o uważne przeczytanie i zachowanie do późniejszego wglądu. Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:

- Metalowych pojemników.
- Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
- Szpikulców, widelców itp.

Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. **NIE PODGRZEWAJ:**

- Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci.
- Żywności w szczerlnych skorupkach, np. jaj, orzechów w skorupkach, pomidorów itp.

Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

Rada: Zdejmij skorupę, przebij skorupę, otwórz opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.

Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

Rada: Umieść w kuchenke na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofałe jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4. **NIE ZASLANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

Rada: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofałe, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszona na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7. Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:

- Nie przechowuj w kuchenke materiałów palnych.
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastikowe opakowania.
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet.
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdko.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

PL

8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
 - Zawsze odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
 - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i **ZAWSZE** po podgrzaniu.
 - Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
 - W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
 - * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
 - * Załóż czysty, suchy opatrunek.
 - * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
 - **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
 - **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je dziecku.
 - **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
 - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
 - Nie włączaj urządzeń, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.

Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.
11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.

Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.
12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.

Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

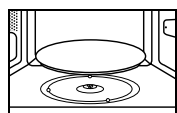
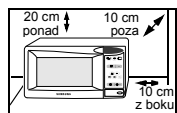
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację (co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i 20 cm powyżej).
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Kuchenkę należy ustawić w sposób umożliwiający łatwy dostęp do wtyczki w gnieździe zasilania.

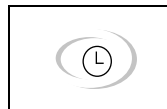
- ☛ **Nie blokuj** przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.
- ☛ Dla Twojego osobistego bezpieczeństwa to urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230 V , 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjalście w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ☛ **NIE INSTALUJ** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu (M1733N)

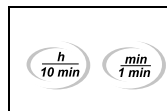
Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24-ro lub 12-to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:

- Kiedy po raz pierwszy podłączasz kuchenkę.
- Po zaniku napięcia sieciowego.

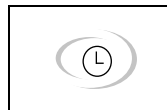
☒ Pamiętaj o przestawieniu zegara przy zmianie czasu z zimowego na letni i odwrotnie.



1. Aby wyświetlić czas w systemie...
24-godzinnym
12-godzinnym
- Naciśnij przycisk**
⌚ ...
jeden raz
dwa razy



2. Ustaw godzinę za pomocą przycisku (h) , a minuty za pomocą przycisku (min) .



3. Kiedy wyświetli się właściwy czas, naciśnij przycisk ⌚ aby zegar rozpoczął pracę.
Rezultat : Czas wyświetli się za każdym razem, gdy kuchenka nie pracuje.

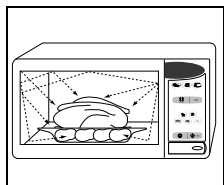
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu jak i barwy.

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- Rozmrażania
- Odgrzewania
- Gotowania

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są jednolicie rozdzielane, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu równomiernie ugotowana.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2, 5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
 - Ilości i gęstości.
 - Zawartości wody.
 - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie).

Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym czas odstania podany w przepisie lub w tej instrukcji musi być przestrzegany aby zapewnić:

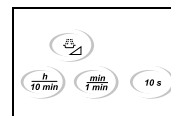
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy aż do środka.
- Jednakową temperaturę w całej potrawie.


Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

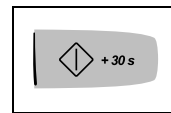
Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.


Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą.

Model: M1733N

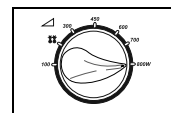


1. Naciśnij przycisk  i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut wciskając przycisk **1min** odpowiednią ilość razy.

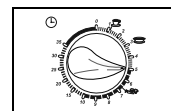


2. Naciśnij przycisk  .
Rezultat: Kuchenka mikrofalowa podgrzewa wodę przez 4 do 5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

Model: M1713N



1. Ustaw poziom mocy **pokrętkiem regulacji mocy**.






2. Ustaw czas na 4 do 5 minut **pokrętkiem timera**.



Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazodka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- ◆ To są zjawiska normalne
 - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki.
 - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
 - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
 - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych.
 - ◆ Kuchenka nie działa po naciśnięciu przycisku  . (M1733N)
 - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
 - ◆ Kuchenka nie działa po obróceniu **pokrętła timera**. (M1713N)
 - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
 - ◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
 - Czy ustawiłeś dokładnie czas i czy nacisnąłeś przycisk  ?(M1733N)
 - Czy ustawiłeś dokładnie czas? (M1713N)
 - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
 - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?
 - ◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana.
 - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności ?
 - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
 - ◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie.
 - Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
 - Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
 - Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?
 - ◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
 - Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
 - Jeżeli zakłócenia obejmą mikroprocesor kuchenki, może dojść do skasowania jej ustawień. Aby rozwiązać ten problem odłącz kuchenkę od źródła zasilania i ponownie włącz. Skasuj ustawienia czasu. (M1733N)
-  Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.



Gotowanie/Odgrzewanie

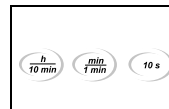
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność **ZAWSZE sprawdź nastawy gotowania zanim pozostawisz kuchenkę bez nadzoru.**

Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.

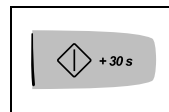
Model: M1733N




1. Naciśnij przycisk  .
Rezultat : Tłoczy się ustawienie 800W (maksymalna moc gotowania). Wybierz żądany poziom mocy przez ponowne naciśnięcie przycisku  aż do ustawienia odpowiedniej mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli na następnej stronie.



2. Ustaw czas gotowania przyciskami **10min. , 1min. , 10s .**



3. Naciśnij przycisk  .
Rezultat : Światło w kuchenke zaświeci się i talerz zacznie się obracać. Gotowanie rozpocznie się, a gdy zakończy słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.

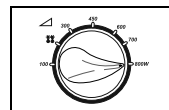


NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

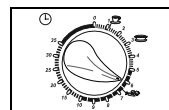


Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (800W), możesz po prostu nacisnąć przycisk **+30s** tyle razy, ile ma trwać gotowanie. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

Model: M1713N



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny za **pokrętle regulacji mocy**.
(Maksymalna moc:800 W)



2. Ustaw czas na 4 do 5 minut **pokrętle timera**.
Rezultat : Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.

• **NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.**



Możesz zmienić poziom mocy w trakcie gotowania obracając **pokrętle regulacji mocy**.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

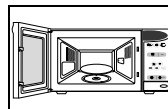
Poziom mocy	Mopc wyjściowa	
	M1733N	M1713N
WYSOKI	800 W	800 W
PODGRZEWANIE	-	700 W
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	600 W
ŚREDNI	450 W	450 W
ŚREDNIO NISKI	300 W	300 W
ROZMRAŻANIE (☼☼)	180 W	180 W
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	100 W

- ☒ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie skróceniu.
- ☒ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie wydłużeniu.

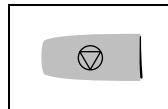
Zatrzymanie gotowania

Można zatrzymać gotowanie dla sprawdzenia potrawy.

Model: M1733N



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki.
Rezultat : Gotowanie przerwane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk ◊ .

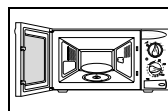


2. Aby zatrzymać całkowicie;
Naciśnij przycisk ◐ .
Rezultat : Gotowanie zatrzymane. Jeżeli chcesz usunąć ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Cancel** (◐) .

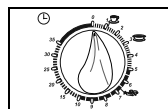


Można usunąć ustawienia gotowania przed rozpoczęciem gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Cancel** (◐) .

Model: M1713N



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki.
Rezultat : Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki.

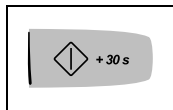


2. Aby zatrzymać całkowicie;
Obróć **pokrętko timera** do pozycji „0”.

Zmiana czasu gotowania

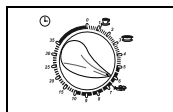
Model: M1733N

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku +30s po razie na każde dodane 30 sekund.



Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.

Model: M1713N



Ustaw czas gotowania obracając **pookrętem timera**.

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania

Model: M1733N

Nie trzeba ustawiać czasu ani poziomu mocy kuchenki przy korzystaniu z tej funkcji. Można ustawić wielkość porcji produktu wciskając odpowiednie przyciski funkcji szybkiego odgrzewania odpowiednią ilość razy.

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki.



Naciśnij wybrany przez siebie **przycisk funkcji szybkiego podgrzewania** żadaną ilość razy.

Rezultat: Gotowanie rozpoczęte. Kiedy się zakończy:

- 1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
- 2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający (jedon po każdej minucie).
- 3) Wyświetli się aktualny czas.

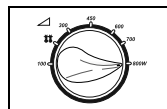
Przykład: Wciśnij raz przycisk (☕) aby podgrzać jedną filiżankę kawy. Zajrzyj do tabeli poniżej.



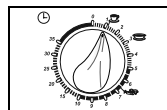
Stosuj tylko przepisy, które są przeznaczone dla kuchenki mikrofalowej.

Model: M1713N

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **pookrętem regulacji mocy** na maksymalną moc.



2. Obróć **pookręto timera** do jednej z pozycji funkcji szybkiego podgrzewania. (napoje lub zupy/sos, świeże warzywa).






Stosuj tylko przepisy, które są przeznaczone dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania




Model: M1733N

Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.

potrawy	Rodzaj	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
	Gotowe danie (schłodzony)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Ułóż składniki na talerzu ceramicznym, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
	Napoje (Kawa, mleko, Herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1- 2 min.	Postaw filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku talerza szklanego. Starannie zamieszaj przed i po odstaniu.
	Gotowe danie (mrożone)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Weź gotowe mrożone danie i sprawdź, czy nadaje się do przyrządzenia w kuchenke mikrofalowej. Ponakłuj folię i połóż na środku talerza szklanego. Ten program jest odpowiedni do gotowych mrożonych dań składających się z 3 składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.)

Model: M1713N

Poniżej znajdują się podpowiedzi i zalecenia jak korzystać z funkcji szybkiego podgrzewania.

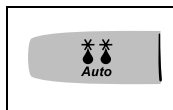
Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas gotowania	Czas odstania
	Napoje	150 ml	1 min 10 s.	1 - 2 min
	Zupy/Sos (schłodzony)	200-250 ml	3 min	2 - 3 min
	Świeże warzywa	300-350 g	6 min 40 s.	3 min

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania(M1733N)

Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb. Czas pracy i poziom mocy kuchenki ustawia się automatycznie. Należy tylko wybrać odpowiedni program i ustawić wagę produktu.

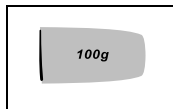
- ✉ Stosuj tylko naczynia, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki.

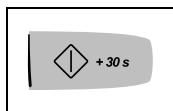


1. Naciśnij przycisk **Auto** (☞☞).

Rezultat: Wyświetli się następująca informacja: ☞☞



2. Ustal wagę żywności przyciskając przycisk **100g** odpowiednią ilość razy. Maksymalna waga wynosi 1500 g.



3. Naciśnij przycisk ☞.

Rezultat:

- ◆ Rozmrażanie rozpoczęte.
- ◆ Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności.
- ◆ Ponownie naciśnij przycisk ☞ aby zakończyć rozmrażanie.

- ✉ Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję gotowanie/rozmrażanie w trybie mikrofałe z poziomem mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Gotowanie/Odgrzewanie” na stronie 9 niniejszej instrukcji.

Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania(M1733N)

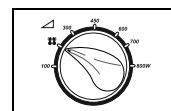
Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania. Umieść żywność na talerzu szklanym. Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu rozmrażania.

Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
Mięso	200-1500g	20-60 min	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć żywność na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki.
Drób	200-1500g	20-60 min	
Ryby	200-1500g	20-50 min	

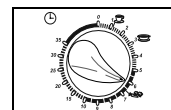
- ✉ Wybierz funkcję manualnego rozmrażania z poziomem mocy 180W jeżeli chcesz manualnie rozmrozić żywność. Więcej szczegółów manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 20.

Rozmrażanie żywności(M1713N)

Funkcja pozwala na rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb. Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki



1. Ustaw pokrętle regulacji mocy w pozycji 180W (☞☞)



2. Pokrętle timera ustaw czas rozmrażania. Rezultat: Rozmrażanie rozpoczęte.

- ✉ Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.


Gotowanie wieloetapowe (M1733N)

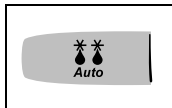
PL


Państwa kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana do gotowania w czterech etapach.

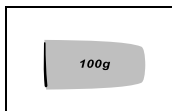
Przykład: Chcesz rozmrozić żywność bez potrzeby resetowania ustawień kuchenki po każdym z nich. Można rozmrozić i ugotować 500g ryby na trzech poziomach :

- Rozmrażanie
- Gotowanie I
- Gotowanie II

- ☒ Można wybierać między dwu -i czteropoziomowym trybem w funkcji Gotowania Wieloetapowego.
- ☒ Jeśli wybrane zostały trzy etapy gotowania, pierwszym z nich musi być rozmrażanie.
- ☒ Nie naciśnij przycisku  zanim nie ustawisz ostatniego etapu.






1. Naciśnij przycisk **Auto** ().



2. Ustal wagę przyciskając przycisk **100g** odpowiednią ilość razy. (Na przykład 500g).






3. Naciśnij przycisk .
Tryb gotowania mikrofalami(I): ; jeżeli to konieczne ustaw poziom mocy kuchenki naciskając przycisk . (na przykład 600W).



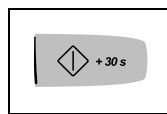
4. Ustaw czas gotowania przyciskami **10min.** , **1min.** , **10s** (Na przykład 4 minuty).




5. Naciśnij przycisk .
Tryb gotowania mikrofalami(II): ; jeżeli to konieczne ustaw poziom mocy kuchenki naciskając przycisk  odpowiednią ilość razy. (Na przykład 450 W)



6. Ustaw czas gotowania przyciskami **10min.** , **1min.** , **10s** (Na przykład 5 minut).



7. Naciśnij przycisk .

Rezultat : Trzy etapy [rozmrażanie i gotowanie (I , II)] są wybrane jeden po drugim. Odpowiednio dla trybu rozmrażania rozlegnie się sygnał dźwiękowy w połowie czasu aby przypomnieć o odwróceniu rozmrażanej żywności.

- ◆ Gdy gotowanie zakończy się rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

Mikrofałe, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności. Nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez stosowane naczynia.

W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeśli naczynie jest oznaczone jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.

W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki na temat ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ X	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach mogą wystąpić iskrzenia.
Talerz do smażenia	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż 8 min.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, wyroby garncarskie emaliowane naczynia gliniane itp. Są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Tekturowe półmiski jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich półmisek.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Możą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe	X	Możą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	X	Możą spowodować iskrzenie.

Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Możą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych ozdób.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Możą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Stoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	X	Możą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	X	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Możą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
• Papier z makulatury	X	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ X	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
• Papier woskowy lub tłuszczu odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ Nadają się X Nie nadają się

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymana i pochłonięta przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofałe wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powodują tarcie i objawiają się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchenke mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową dla maksymalnie efektywnego oddziaływania na żywność. Mikrofałe są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności; świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchenke mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni. Na przykład rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział „sposoby i wskazówki”).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wydstanie się z gotowanej w kuchenke żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Brokuły	300g	600 W	9½ - 10½	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Groszek	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Zielona fasola	300g	600 W	10 - 11	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka:Potnij warzywa na mniej więcej równe części. Im mniejsze, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (800 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500 g	4½ - 5 8 - 8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łyżkami do środka.
Brukselka	250g	6 - 7	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.)wody.
Marchew	250g	4½ - 5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½ - 4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż.)wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	4½ - 5	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż.)
Pory	250g	5 - 5½	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125g 250g	1½ - 2 3½ - 4	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebula	250g	5½ - 6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż.)wody.
Papryka	250g	4½ - 5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500 g	4½ - 5½ 8 - 9	3	Zważ obrane i pokrój na równe połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5 - 5½	3	Potnij w drobna kostkę.

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywkąryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, ziola lub masło. Pamiętaj:ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i dokładnie odsącz przed podaniem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g	800 W	17 - 18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	800 W	22 - 23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż brązowy	250g	800 W	22 - 23	10	Dodaj 600 ml zimnej wody
Ryż mieszany (biały +dziki)	250g	800 W	18 - 19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Mieszanka (ryż +ziarno)	250g	800 W	19 - 20	5	Dodaj 600 ml zimnej wody
Makaron	250g	800 W	11 - 12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna. Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18°C do +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5°C do +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa-może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre pokarmy należy odgrzewać z poziomem mocy 800 W, a inne z 600 W, 450 W czy 300 W. Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Lepiej jest w większości używać mniejszych poziomów mocy kuchenki jeżeli potrawa jest delikatna, w dużych ilościach czy lepiej jest ją podgrzać szybko. Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecane jest ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne -dodanie jeszcze.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy zanotuj ustawienie, może być pomocne przy następnych próbach. Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby oddało temperaturę do otoczenia. Zalecany czas odstania wynosi 2 -4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział "Instrukcje bezpieczeństwa".

ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania temperatury. Jeżeli to konieczne, mieszaj podczas podgrzewania, ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

Pokarmy stałe: Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30° - 40°C.

Mleko: Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, gdyż może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstawieniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm stały (warzywa +mięso)	190g	600 W	30 s.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Owsianka (ziarno +mleko +owoce)	190g	600 W	20 s.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300 W	30-40 s. 1 min. do 1 min. 10 s	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (Kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Postaw filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku talerza szklanego. Starannie zamieszaj przed i po odstaniu
Zupa (schłodzona)	250g 450g	800 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600 W	5 - 6	2 - 3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Spaghetti (schłodzony)	350g	600 W	4 - 5	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Gotowe danie (schłodzony)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Przygotuj danie składające się z 2-3 składników na talerzu ceramicznym. Przykryj specjalną folią do mikrofalii.

ROZMRAŻANIE

Mikrofalne są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.

Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinać je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania. Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu. Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż cienkie, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18°do -20°C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W, **).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia	
Mięso	Kotlety wołowe	500g	14 - 15	5 - 20	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	Steki wieprzowe	250g	7 - 7½		
Drób	Porcjowany kurczak (2 kawałki.)	500 g	15 - 16	15 - 40	Po pierwsze, włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce jak skrzydełka owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	Cały kurczak	900g	32 - 34		
Ryby	Filety rybne	250g (2 filety.)	7 - 8	5 - 20	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
		400g (4 filety.)	12 - 13		
Owoce	Jagody	250g	7 - 8	5 - 10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb	Bułki (po 50 g szt.)	2 szt.	1½ - 2	5 - 10	Rozłóż bułki naokoło talerza lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	Tostowy/ Sandwich	4 szt.	3 - 4		
	Pieczewo ciemne (wielozłarniste)	250g	4 - 5		
		500g	8 - 10		

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE

Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 800 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZANA CZEKOLADA

Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3 - 5 minut, aż do rozpuszczenia. Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZANY MIÓD KRYSZALICZNY

Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20 - 30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA

Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osuszoną włóż do małej, żaroodpornej miski.

Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)

Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 800 W przez 3 ½ do 4 ½ minuty aż lukier/ polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zamieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM

Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)

Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ do 7 ½ minuty z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE

Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 ½ - 4 ½ minutowego podgrzewania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 -3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej;

- *Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie*
- *Drzwi i ich uszczelki*
- *Talerz szklany i pierścień obrotowy*

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, oplucz i osusz.
2. Usuwać wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydłonej szmatki, a następnie oplucz i osusz.
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.
4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz po każdorazowym użyciu.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:


- Osadów
- Przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej


Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:


- Są złamane zawiasy drzwiowe.
- Są uszkodzone uszczelki drzwiowe.
- Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa.

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

 **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

 Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, vpostaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu. Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

 Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach komercyjnych.

Dane techniczne

SAMSUNG nieustannie dąży do ulepszania jakości swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian zarówno w danych technicznych jak i w niniejszej instrukcja obsługi.

Model	M1733N / M1713N
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofałe	1150 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
System chłodzenia	wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	489 x 275 x 361 mm 306 x 211 x 320 mm
Objętość	20 litrów
Waga netto	około. 12, 5 kg

—

•

—

•

—

•

—

