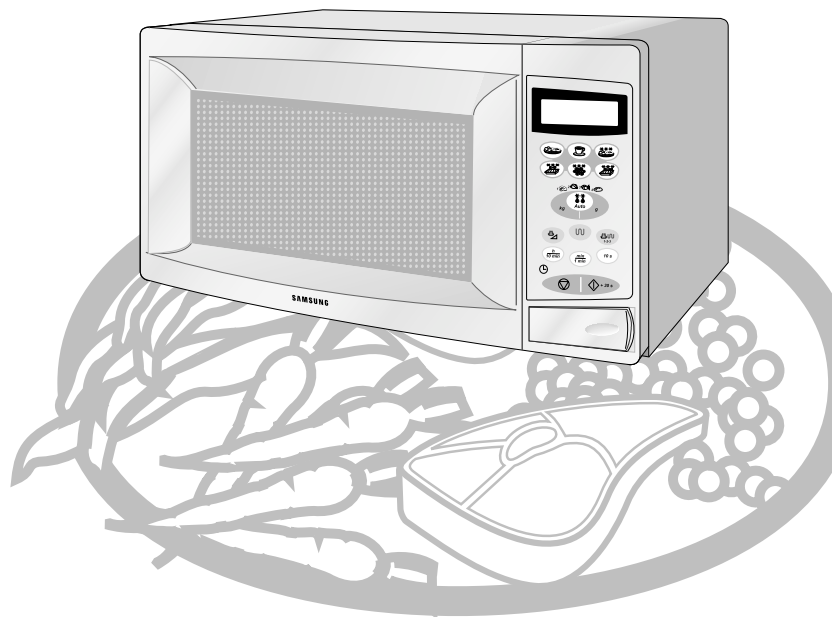


SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i Książka kucharska

CE2638N




Skrócona instrukcja obsługi	2
Kuchenka	3
Akcesoria	3
Panel sterowania	4
O instrukcji obsługi	4
Warunki bezpiecznej eksploatacji	5
Instalacja kuchenki mikrofalowej	6
Ustawianie czasu	6
Zasady działania kuchenki mikrofalowej	7
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni	7
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów	8
Gotowanie/Odgrzewanie	8
Poziomy mocy	9
Zatrzymanie gotowania	9
Zmiana czasu gotowania	9
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania /gotowania	9
Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania (c. d.)	10
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania	10
Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania	11
Wybór akcesoriów	11
Grillowanie	12
Kombinacja mikrofal i grilla	12
Gotowanie wieloetapowe	13
Wyłączenie sygnałów dźwiękowych	14
Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej	14
Funkcja pamięci ustawień	14
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchenke mikrofalowej	15
Książka kucharska	16
Czyszczenie kuchenki	23
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej	24
Dane techniczne	24

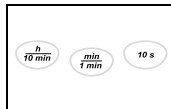
Skrócona instrukcja obsługi

PL

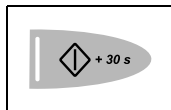
Jeżeli chcesz coś ugotować




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

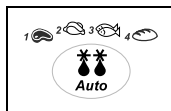


2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min.**, **1min.** lub **10s.**

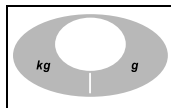


3. Naciśnij przycisk  .
Rezultat: Rozpocznie się gotowanie.
Zakończenie gotowania sygnalizowane jest czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

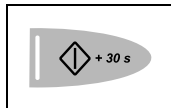
Jeżeli chcesz coś rozmrozić




1. Włóż zamrożoną żywność do kuchenki.
Naciśnij przycisk **automatycznego rozmrażania** (***) raz lub więcej razy w zależności od rodzaju rozmrażanej żywności.

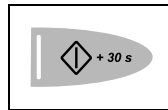


2. Ustaw wagę żywności za pomocą przycisków **(kg)** i **(g)** .



3. Naciśnij przycisk  .



Jeżeli chcesz przedłużyć gotowanie o dodatkową minutę

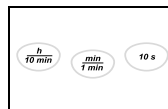


Pozostaw żywność w kuchenice.
Naciśnij przycisk „+30s” tyle razy, o ile chcesz wydłużyć czas gotowania.


Jeżeli chcesz upiec coś na grillu

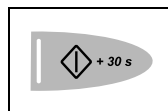



1. Podgrzej grzałkę grilla do odpowiedniej temperatury wciskając przycisk , następnie ustawiając czas (przyciskami **10min**, **1min** i **10s**) i wciskając przycisk  .



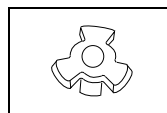
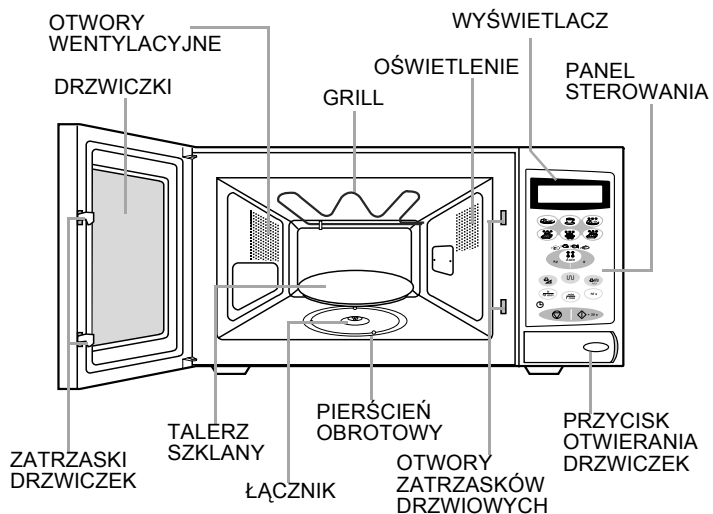
2. Umieść żywność w kuchenice na specjalnej metalowej podstawie.

Wciśnij przycisk  Ustaw odpowiedni czas grillowania za pomocą przycisków **10min**, **1min**, **10s**.



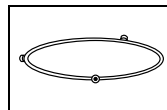
3. Wciśnij przycisk  .

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



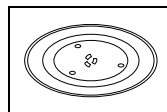
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany



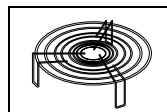
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.

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.

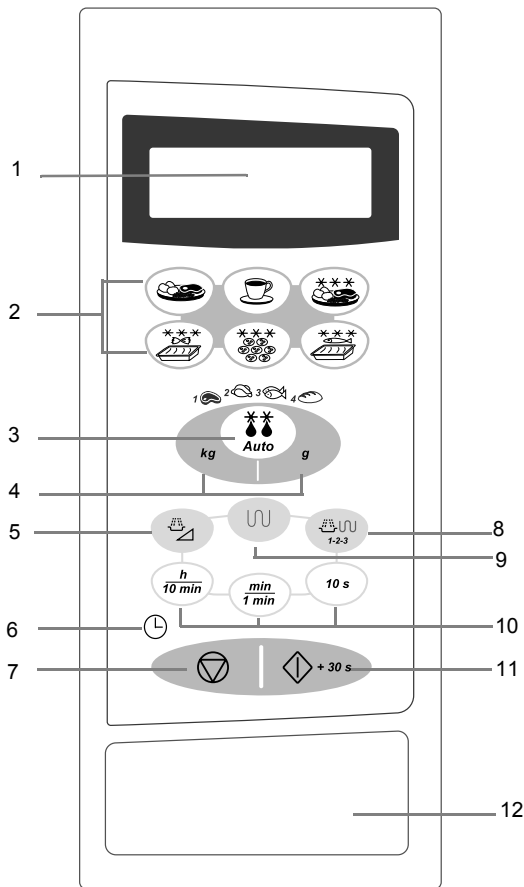


4. **Podstawa z metalu**, do umieszczania na talerzu obrotowym.

Przeznaczenie: Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.



- | | |
|---|--|
| 1. WYŚWIETLACZ | 7. PRZYCIŚK STOP/KASOWANIA
USTAWIEN |
| 2. WYBÓR FUNKCJI
AUTOMATYCZNEGO
PODGRZEWANIA /GOTOWANIA | 8. WYBÓR TRYBU
KOMBINOWANEGO |
| 3. PRZYCIŚK FUNKCJI
AUTOMATYCZNEGO
ROZMRAŻANIA | 9. WYBÓR TRYBU GRILL |
| 4. USTAWIANIE WAGI ŻYWNOŚCI | 10. USTAWIANIE CZASU |
| 5. WYBÓR TRYBU MIKROFALE | 11. PRZYCIŚK START |
| 6. USTAWIANIE ZEGARA | 12. PRZYCIŚK OTWIERANIA
DRZWIWEK |

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
- Grillowania
- 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



Ostrzeżenie

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 zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków 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:
 - Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.
 - Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane).
 - Przewód zasilający.
- Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

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 wylądowania 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 szczelnych 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 szklanę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofałę jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.
- 4. NIE ZASLANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metałem.

Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
- 5. ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofałę, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone 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 gniazdka.
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 naczyń 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 urządzenia, 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

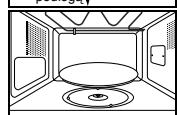
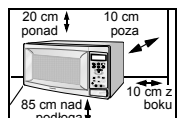
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

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. Podczas instalacji kuchenki upewnij się, że w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację (co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach, 20 cm powyżej oraz 85 cm nad podłogą).
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

NIGDY 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 bezpieczeństwa niniejsze urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez wykwalifikowanego specjalistę aby nie narażał użytkownika na jakiegokolwiek niebezpieczeństwo.

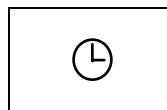
NIE INSTALUJ kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzymaj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu

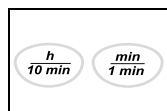
Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24-ro lub 12-to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:

- 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 wyświetla się zawsze wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

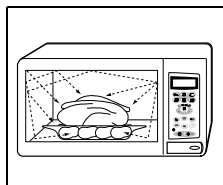
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofałe 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
- Automatycznego Odgrzewania /Gotowania
- Gotowania

Zasady gotowania



1. Mikrofałe generowane przez magnetron są jednolicie rozdzielane, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu równomiernie ugotowana.
2. Mikrofałe 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).

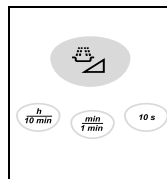
Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym czas odstania podany w przepisie lub w tej instrukcji musi być przestrzegany aby zapewnić:

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

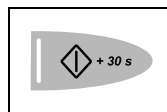
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

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

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklaną z wodą.



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



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



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

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

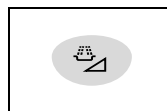
Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- ◆ 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 ◇ .
 - Czy rzwi są dokładnie zamknięte?
 - ◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
 - Czy ustawiłeś dokładnie czas i czy nacisnąłeś przycisk ◇ ?
 - Czy rzwi 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.
 - Mogą się pojawić niewielkie zakłócenia w pracy telewizora lub odbiornika radiowego podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników radiowych i telewizyjnych oraz anten.
 - Jeżeli zakłócenia są odbierane przez mikroprocesor kuchenki, może skasować się informacja na wyświetlaczu. Aby usunąć ten problem, odłącz kuchenkę od gniazda zasilania i ponownie ją podłącz. Następnie ustaw zegar kuchenki.
- ✉ 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.

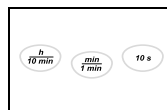
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk

Rezultat: Wyświetli się ustawienie 750W (maksymalna moc gotowania):
Wybierz żądany poziom mocy przez ponowne naciśnięcie przycisku aż o ustawienia odpowiedniej mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli na następnej stronie.

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



3. Naciśnij przycisk ◇ .

Rezultat: Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.

- 1) Gotowanie rozpocznie się, a gdy zakończy słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
- 2) Przypomnienie o zakończeniu pracy jeden sygnał trzykrotnie co minutę.
- 3) Wyświetli się aktualny czas.



NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.



Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (750W), możesz po prostu nacisnąć przycisk **+30s** tyle razy, ile czasu ma trwać gotowanie. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

Poziomy mocy

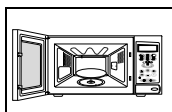
Można wybrać jed`n z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.


Poziom mocy	Wyjście	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	750 W	-
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
ŚREDNIO NISKI	300 W	-
ROZMRAŻANIE **	180 W	-
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

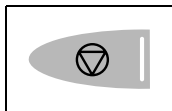
- ☒ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.
- ☒ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.



Zatrzymanie gotowania


Można w dowolnym momencie zatrzymać gotowanie, aby sprawdzić potrawę.



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

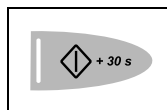


2. Aby zakończyć gotowanie.
Naciśnij przycisk .
Rezultat: Gotowanie zostanie zakończone. Jeżeli chcesz usunąć ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Cancel** ().

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


Zmiana czasu gotowania

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



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

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania / gotowania

W funkcji automatycznego odgrzewania i gotowania czas gotowania jest zaprogramowany i nie trzeba wciskać przycisku . Można ustawić wielkość porcji produktu wciskając odpowiednią ilość razy odpowiadający potrawie przycisk programu automatycznego podgrzewania lub gotowania.


Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki



Wybierz rodzaj i porcję potrawy, którą chcesz przygotować w kuchenke odpowiednim przyciskiem funkcji **automatycznego podgrzewania i gotowania**, wciskającym raz lub więcej razy, w zależności od wielkości porcji.

Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po ok. 2 sekundach. Kiedy się zakończy.







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

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

- ☒ Stosuj tylko przepisy, które są odpowiednie dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania (c. d.)


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

Rodzaj potrawy / Przycisk	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
Gotowe danie (schłodzone) 	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.	Wlej płyn do ceramicznego naczynia i podgrzewaj odkryty. Umieść filiżankę (150ml) lub kubek (250ml) na środku talerza szklanego. Zamieszaj dokładnie przed i po odstaniu.
Gotowe danie (mrożone) 	300-350 g 400-450 g	4 mins	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).
Zapiekanka z makaronem (mrożona) 	200 g 400 g	2-3 min.	Włóż mrożoną zapiekankę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego i umieść je na metalowej podstawie. Ten program jest odpowiedni do mrożonych zapiekanek z makaronu, jak lasagne, cannelloni czy macaroni.
Mini-Quiche/ Mini-Pizza (mrożone) 	150 g (4-6szt.) 250 g (7-9szt.)	-	Umieść mrożone mini-quiche czy mini-pizze na metalowej podstawie.
Fish Gratin (mrożone) 	200 g 400 g	2-3 min.	Włóż mrożoną zapiekankę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego i umieść je na metalowej podstawie. Ten program jest odpowiedni do gotowych mrożonych zapiekanek składających się z fileatów ryb z warzywami i sosem.

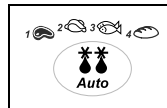
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu, ryb, ciast lub chleba.

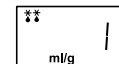
Czas pracy i poziom mocy kuchenki ustawia się automatycznie. Należy tylko wybrać odpowiedni program i wagę produktu.

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

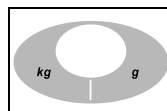
Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchenke na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.



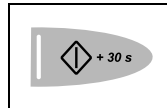
- Naciśnij przycisk **Auto** (**).
Rezultat: Wyświetli się następująca informacja:





Wciśnij przycisk **Auto** (**) raz lub kilka razy, w zależności od rodzaju rozmrażanej żywności. Szczegóły na ten temat przedstawiono w tabeli na następnej stronie.




- Ustaw wagę żywności za pomocą przycisków **kg** i **g**.



- Naciśnij przycisk .
Rezultat:





- ◆ Rozmrażanie rozpoczęte
- ◆ Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności
- ◆ Ponownie naciśnij przycisk  aby zakończyć rozmrażanie. Po zakończeniu rozmrażania:
 - Kuchenka wyda cztery sygnały dźwiękowe
 - Następnie trzy sygnały przypominające co minutę
 - Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas

-  Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję gotowanie/rozmrażanie w trybie mikrofałe w poziomie mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale "Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 8 niniejszej instrukcji.

Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania

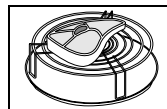
Poniższa tabela prezentuje kilka różnych programów, wartości, czasów odstania i odpowiednich zaleceń funkcji automatycznego rozmrażania.

Usuń opakowanie z zamrożonej żywności. Umieść mięso, drób lub ryby na talerzu obrotowym.

Kod	Rodzaj żywności	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	 Mięso	200 - 1500 g	20-60 min.	Ostoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Ten program bardzo dobrze nadaje się do rozmrażania wołowiny, wieprzowiny, steków, bitek wieprzowych lub mięsa mielonego.
2	 Drób	200 - 1500 g	20-60 min.	Skrzydółka i udka ostoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Korzystając z tego programu możesz rozmrażać kurczaki całe i porcjowane.
3	 Ryby	200 - 1500 g	20-50 min.	Ryby ostoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć ryby. Przy pomocy tego programu możesz z bardzo dobrym skutkiem rozmrażać ryby w całości jak i filety.
4	 Chleb/ Ciasto	125 - 625 g	5-20 min.	Położ chleb na kawałku papieru kuchennego i obróć go, jak tylko kuchenka zasygnalizuje połowę rozmrażania. Umieść ciasto na szklanym talerzu i obróć je, w miarę możliwości, jak tylko kuchenka zasygnalizuje połowę rozmrażania. (Kuchenka cały czas pracuje i zatrzyma się po otwarciu przez Ciebie drzwiczek). Ten program można wykorzystywać do rozmrażania każdego rodzaju pieczywa, zarówno pokrojonego, jak i w całości; kraczków lub całej bagietki. Kraczki bagietki należy układać w koło. Za pomocą tego programu można również rozmrażać różnego rodzaju ciasta: drożdżowe, biszkopty, serniki. Nie nadaje się on jednak do ciast kruchych i chrupkich, owocowych, zawierających krem lub dekorowanych polewą czekoladową.

Wybór akcesoriów

Używaj wyłącznie przedmiotów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych; nie stosuj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.



Jeżeli chcesz zastosować opcję kombinowaną (grill +mikrofałe), używaj tylko naczyń, które są żaroodporne i można je stosować w kuchenke mikrofalowej. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.





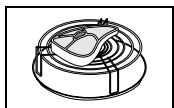
Więcej szczegółów znajduje się na stronie 15 w rozdziale „Naczynia, które mogą być stosowane w kuchenke mikrofalowej”

Grillowanie

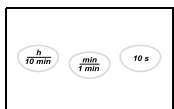
Grill pozwala podgrzewać, opiekać i smażyć szybko i bez użycia mikrofal. W tym celu wyposażono kuchenkę w podstawkę metalową jako wyposażenie dodatkowe.




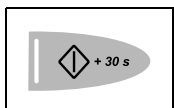
1. Podgrzej wstępnie grill do żądanej temperatury wciskając przycisk , ustawiając czas podgrzania odpowiednimi przyciskami (**10min, 1min, 10s**) oraz wciskając .





2. Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na podstawce metalowej.




3. Wciśnij przycisk  Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków **10min, 1min, 10s**. (Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut)





4. Naciśnij przycisk .
Rezultat: Grillowanie rozpoczęte. Gdy się zakończy:
 - 1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
 - 2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
 - 3) Wyświetli się aktualny czas.

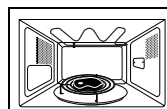
 Nie należy się niepokoić, gdy element grzejny włącza się i wyłącza w trakcie grillowania. System zabezpiecza w ten sposób kuchenkę przed przegrzaniem.

 Zawsze używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Kombinacja mikrofal i grilla





Można też łączyć w trakcie gotowania mikrofałę i grill aby jednocześnie szybko ugotować i zapiec potrawę





-  **ZAWSZE** używaj odpowiednich naczyń. Idealnie do tego nadają się naczynia szklane lub ceramiczne, pozwalają bowiem mikrofalom na penetrację gotowanej żywności.
-  **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence. Mogą być bardzo gorące.

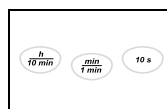


1. Otwórz drzwiczki kuchenki, połóż żywność na podstawce drucianej a podstawkę umieść na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki.

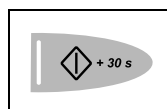



2. Naciśnij przycisk Combi, symbol ( ).
Rezultat: Na wyświetlaczu pojawią się następujące wskazania:
  (tryb mikrofała +grill)
600W (moc wyjściowa)


 Naciskaj przycisk Combi ( ) aż zostanie wyświetlony właściwy poziom mocy.
 Nie jest możliwe ustawianie temperatury grilla.



3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min, 1min, 10s**. Maksymalny czas grillowania w tym trybie wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk .
Rezultat: Gotowanie kombinowane rozpoczęte. Gdy się zakończy
 - 1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
 - 2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
 - 3) Wyświetli się aktualny czas.


 Maksymalny poziom mocy mikrofała w trybie kombinowanym wynosi 600 W.

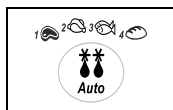
Gotowanie wieloetapowe

W Państwa kuchence mikrofalowej możliwe jest zaprogramowanie gotowania składającego się z trzy etapów

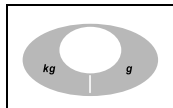
Przykład: Chcesz rozmrozić produkt, a następnie ugotować go bez konieczności ustawiania każdego kolejnego z etapów po zakończeniu poprzedniego. W ten sposób możesz np. rozmrozić i następnie ugotować 500 g ryby w trzy etapach:

- Rozmrażanie
- Gotowanie I
- Gotowanie II

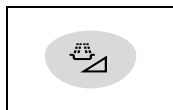
- ☒ W gotowaniu wielostopniowym możesz programować od dwóch do Trzy etapów gotowania
- ☒ Jeśli wybrane zostały trzy etapy gotowania, pierwszym z nich musi być rozmrażanie.
- ☒ Nie wciskaj przycisku  przed zakończeniem programowania ostatniego etapu gotowania






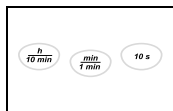
1. Wciśnij przycisk **Auto** () raz lub kilka razy.



2. Ustaw wagę produktu za pomocą przycisków **kg** i **g** (w przykładzie –500 g).




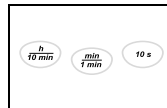
3. Wciśnij przycisk  .
Mikrofała tryb (I):
 ;  jeżeli to konieczne, ustaw poziom mocy wciskając przycisk poziomu mocy odpowiednią ilość razy (w przykładzie 600W).



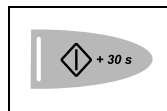
4. Ustaw czas gotowania wciskając odpowiednio przyciski 10min , 1min , 10s (w przykładzie 4 minuty).




5. Wciśnij przycisk  .
Grill tryb (II):



6. Ustaw czas gotowania wciskając odpowiednio przyciski 10min , 1min , 10s (w przykładzie 10 minut)



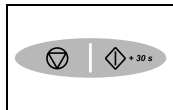
7. Wciśnij przycisk  .

Rezultat: Trzy tryby pracy kuchenki (rozmrażanie, czas odstania i dwa) zostały zaprogramowane jeden po drugim. W zależności od wybranego trybu rozmrażania, kuchenka może w połowie procesu zasignalizować konieczność obrócenia rozmrażanego produktu.

- ◆ Po zakończeniu gotowania słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
- ◆ Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
- ◆ Wyświetli się aktualny czas.

Wyłączanie sygnałów dźwiękowych

Można wyłączyć sygnał dźwiękowy.

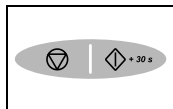




1. Naciśnij równocześnie przyciski  i .

Rezultat: Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu:

OFF

Brak sygnału dźwiękowego przy używaniu przycisków kuchenki.



2. Naciśnij równocześnie przyciski  i  aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy.

Rezultat: Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu:

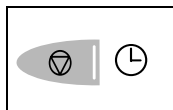
On

Sygnalizacja dźwiękowa jest włączona.

Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej

Twoja kuchenka jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez osoby niepowołane (np. dzieci) w sposób przypadkowy.

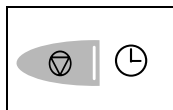
Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.





1. Naciśnij równocześnie przyciski  i .

Rezultat: Żadne funkcje kuchenki nie mogą być uruchomione:

L



2. Naciśnij równocześnie przyciski  i  ponownie.

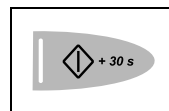
Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.


Funkcja pamięci ustawień

Niniejsza kuchenka posiada funkcję pamięci ostatniego ustawienia użytkownika.




1. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min**, **1min**, **10s**.



2. Naciśnij przycisk .



- 1) Gdy gotowanie się zakończy, rozlegnie się trzykrotny sygnał przypominający, co minutę. Następnie ustawienie zostanie skasowane z pamięci kuchenki.
- 2) Jeżeli nie zostanie wykonana żadna operacja po otwarciu i zamknięciu drzwi kuchenki przez 30 sekund, nastąpi automatyczne skasowanie pamięci ustawienia kuchenki.
- 3) Skasowanie pamięci ustawienia nastąpi również po wciśnięciu przycisku **Cancel**().

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	Zalecenia
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	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe	X	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	X	Mogą spowodować iskrzenie.

Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych ozdób.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	X	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	X	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą 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 molekule powodują tarcie i objawiają się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence 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 kuchence 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 wydosztanie się z gotowanej w kuchence 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	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Brokuły	300g	600W	9½-10½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) zimnej wody.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Groszek zielony	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Zielona fasola	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) gorącej wody.
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstawieniem, dodaj sól, zioła 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	750W	15-16	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	750W	20-21	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	750W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	750W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody
Makaron	250g	750W	10-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej 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 (750W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g	4-4½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łyżkami do środka.
Bruksełka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.)wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g	5-5½	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	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż.)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3-3½	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 500g	4-5 7-8	3	Zważ obrane i pokrój na równe połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij w drobna kostkę.

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 odpowiednia do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

W zależności od rodzaju żywności należy stosować różną moc kuchenki. 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 kuchenke 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 - wydłużenie gotowania.

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 i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i 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,

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° do 40° C.

Mleko:

Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczką, 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	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm stały (warzywa +mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2 - 3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładniętemperaturę.
Owsianka (ziarno +mleko +owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2 - 3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładniętemperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij 3 min. przed odstawieniem jak i przed podaniem. Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

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
Napoje (Kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150ml (1filiżanka) 250ml (1 kubek)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Wlej płyn do ceramicznego naczynia i podgrzewaj odkryty. Umieść filiżankę (150ml) lub kubek (250ml) na środku talerza szklanego. Zamieszaj dokładnie przed i po odstawieniu.
Zupa (schłodzone)	250g	750W	3½-4	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzone)	350g	600W	5½-6½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstawieniu.
Spaghetti (schłodzone)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzone)	350g	600W	5-6	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstawieniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Przygotuj danie składające się z 2-3 składników na talerzu ceramicznym. Przykryj specjalną folią do mikrofal.

ROZMRAŻANIE

Mikrofałe 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 plynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej plyn 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	250g 500g	5-6 10-12	5-25	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	Steki wieprzowe	250g	5½-6½		
Drób	Porcjowany kurczak	500g (2 kawałki)	13-14	15-40	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	26-28		
Ryby	Filety rybne	200g (2 filety) 400g (4 filety)	6-7 10-12	5-15	Połóż r by na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod gr absze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce	Jagody	250g	5½-6½		
Chleb	Bułki	2 szt.	1-1½	5 - 20	Rozłóż bułki naokoło talerza lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	(po 50 g szt.)	4 szt.	3-3½		
	Tostowy/ Sandwich	250g	4½-5		
	pieczywo ciemne (wieloziarne)	500g	8-10		

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką, wewnątrz komory kuchenki. Działa gdy drzwiczki są zamknięte a talerz obraca się. Obracanie się talerza powoduje lepsze pieczenie potraw. Wstępne rozgrzanie grilla przyspiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, gdyż mogą ulec stopieniu.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:

Kotlety, kiełbasy, steki, hamburgery, bekon, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwiche, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA

jest umieszczony w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawie metalowej, chyba, że są inne zalecenia w przepisie książki kucharskiej.

MIKROFALE +GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla i szybkości gotowania mikrofalowego. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu. Obracanie się talerza powoduje lepsze pieczenie potraw. Trzy kombinacje są dostępne w Państwa kuchenice: 600 W +Grill, 450 W +Grill, 300 W +Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofales +grill:

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofales. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, gdyż mogą ulec stopieniu.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill +mikrofales:

Do tego trybu gotowania nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawie metalowej, chyba, że są inne zalecenia w przepisie książki kucharskiej. Całość należy umieścić na talerzu obrotowym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z ob stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 2 strony (w min.)	Zalecenia
Bułki	2 szt. 4 szt.	Mikro-ale+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill 1-2 1-2	Ułóż bułki w koło na podstawie metalowej. Drugą stroną bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 - 5 minut.
Zapiekanki (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250 -300 g (2szt.)	450 W + Grill	7½-8½	--	Połóż zapiekankę na środku podstawki metalowej. 2, 3 zapiekanki ułóż obok siebie na podstawie. Po upieczeniu odstaw na 2 - 3 minuty.
Mini-Quiche/ Mini-Pizza (mrożone)	250 -300 g (9 szt.)	300 W + Grill	10-12	--	Umieść mrożone mini-quiche czy mini-pizze na metalowej podstawie
Zapiekanki (warzywa, ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	13-15	--	Włóż zamrożoną zapiekankę do małej, okrągłej miski ze szkła żaroodpornego. Miskę postaw na podstawie metalowej. Odstaw na 2 - 3 minuty.
Makaron (canelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	15-17	--	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do dźstania na 2 - 3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 2 strony (w min.)	Zalecenia
Zapiekana z rybą (mrożona)	400 g	600 W + Grill	16-18	--	Włóż mrożoną zapiekankę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego i umieść je na metalowej podstawie. Miskę postaw na podstawie metalowej. Odstaw na 2 - 3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + Grill	5-5½	4-4½	Ułóż kawałki na podstawie metalowej.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9-11	4-6	Ułóż frytki na papierze do pieczenia i na podstawie metalowej.

Grillowanie świeżej żywności

Należy wstępnie ogrzać grill przez 4 minuty.

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 2 strony (w min.)	Zalecenia
Tosty	4 szt. (25g szt.)	Grill	3½-4½	4½-5½	Położ tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Grill	2-3	1-2	Położ bułki bezpośrednio na talerzu obrotowym spodem do dołu.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W +Grill	3½-4½ 6-7	--	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	4-5	--	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa -naprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 7-8	--	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Kurczak w kawałkach	450 -500 g (2 szt)	300 W + Grill	8½-9½	9-10	Przypraw mięso i dodaj oleju. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Moc	Czas pieczenia 1 strony (w min.)	Czas pieczenia 2 strony (w min.)	Zalecenia
Kotlety jagnięce	400 g (4 szt)	Grill	11-13	8-9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 szt)	Mikrofa le+ Grill	(300W+ Grill) 7-9	(Grill) 6-8	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (200g) 2 jabłko (400g)	300 W + Grill	5-6 6½-7½	--	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość postaw na talerzu obrotowym.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE

Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30- 40 sekund z mocą 750 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZANA CZEKOLADA

Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, 450W aż do rozpuszczenia. Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZANY MIÓD KRystaliczny

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 750 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 750 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE

Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½- 4 ½ minutowego podgrzewania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie 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.

Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, ale zaczekaj do chwili ostygnięcia aby uniknąć poparzenia.

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, postaw 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 ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonania zmian zarówno danych technicznych, jak i instrukcji obsługi.

Model	CE2638N
Źródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy	1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 750 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
System chłodzenia	Wentylator
Wymiary (szer × wys × głęb)	489 x 275 x 383 mm 306 x 181 x 320 mm
Objętość komory	17 l
Waga netto	ok. 14, 5 kg

SAMSUNG

ELECTRONICS