

# Kuchenka mikrofalowa

---

## Instrukcja obsługi

MC32D\*7736K\*\*\* / MC32D\*7746K\*\*\* / MC32D\*7636K\*\*\* /  
MC32D\*7646K\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7
Ograniczona gwarancja	7
Definicja grupy produktu	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7
<b>Instalacja</b>	<b>8</b>
Akcesoria	8
Miejsce instalacji	8
Taca obrotowa	8
<b>Konserwacja</b>	<b>9</b>
Czyszczenie	9
Wymiana (naprawa)	9
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	9
<b>Funkcje kuchenki mikrofalowej</b>	<b>10</b>
Kuchenka mikrofalowa	10
Panel sterowania	10
<b>Korzystanie z kuchenki mikrofalowej</b>	<b>11</b>
Jak działa kuchenka mikrofalowa	11
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	11
Gotowanie/odgrzewanie	12
Dostosowywanie poziomów mocy i czasu przygotowywania	12
Dostosowywanie czasu gotowania	12
Zatrzymywanie pracy kuchenki	13
Ustawianie trybu oszczędzania energii	13
Convection (Konwekcja)	13
Air Fry	14
Używanie funkcji Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)	14
Korzystanie z funkcji Healthy Steam (Zdrowe gotowanie na parze)	15
Używanie funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)	17

Grillowanie	20
Wybór akcesoriów	21
Łączenie trybu mikrofal i grillowania	21
Łączenie trybu mikrofal i konwekcyjnego	22
Konfigurowanie	23
Korzystanie z funkcji Child Lock (Blokada rodzicielska)	23
Używanie funkcji Turntable (Taca obrotowa) Wł./Wył.	23
Korzystanie z Deodorization (Odświeżanie zapachu)	24
Używanie talerza Crusty Plate	24
Przewodnik na temat gotowania na parze Pure	25
SmartThings	27
<b>Przewodnik po naczyniach kuchennych</b>	<b>29</b>
<b>Przewodnik na temat gotowania</b>	<b>30</b>
Mikrofałe	30
Gotowanie	30
Podgrzewanie	32
Podgrzewanie płytów	33
Podgrzewanie odżywek dla dzieci	33
Rozmrażanie	34
Grill	35
Mikrofałe + grill	35
Convection (Konwekcja)	37
Mikrofałe + Konwekcja	37
Porady i wskazówki	38
<b>Rozwiązywania problemów i kod informacyjny</b>	<b>39</b>
Rozwiązywanie problemów	39
Kody informacyjne	42
<b>Dane techniczne</b>	<b>42</b>
<b>Dodatek</b>	<b>43</b>
Oświadczenie o licencji open source	43

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

### WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

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

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

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;

- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

Nie należy używać tego urządzenia do celów innych niż gotowanie. Suszenie ubrań i podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

Urządzenia należy używać tylko zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji.

Nie należy umieszczać na powierzchni lub wewnątrz urządzenia żrących substancji chemicznych lub oparów.

Tego typu kuchenka jest zaprojektowana wyłącznie do gotowania, pieczenia lub suszenia jedzenia. Nie jest zaprojektowana do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego. W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

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

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

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

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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



---

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.

---

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

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

**PRZESTROGA:** należy nadzorować proces gotowania.

Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

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

Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

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

Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itd.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie.

Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszать przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchenke. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

## Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

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

Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

## Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpiculców itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Należy trzymać kabel zasilania i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)

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

## Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

## Ograniczona gwarancja

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

- Drzwi, uchwyty, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznie lub druciana podstawa.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

## Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

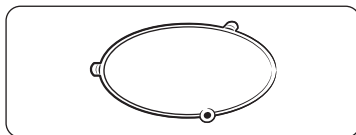
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

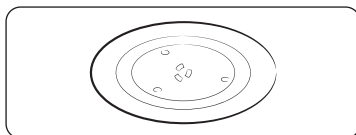
# Instalacja

## Aksesoria

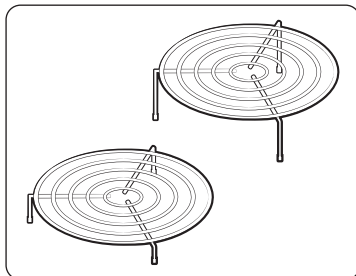
W zależności od zakupionego modelu otrzymujesz kilka akcesoriów, których możesz używać na różne sposoby.



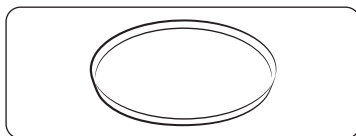
- 01 Pierścień obrotowy** umieszczany na środku kuchenki.  
**Przeznaczenie:** Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



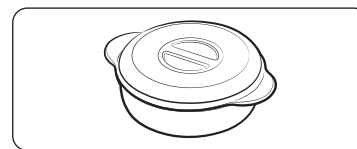
- 02 Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.  
**Przeznaczenie:** Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



- 03 Wysoki ruszt, niski ruszt** do umieszczania na tacy obrotowej.  
**Przeznaczenie:** Metalowych rusztów można używać w celu gotowania dwóch dań jednocześnie. Mniejszą porcję jedzenia można umieścić na tacy obrotowej, a drugą na ruszcie. **Metalowych rusztów można używać w trybie grillowania, gotowanie konwekcyjnego i łączonym.**



- 04 Talerz Crusty Plate**, patrz strony 24 - 25.  
**Przeznaczenie:** Talerz Crusty Plate służy do lepszego zarumieniania potraw w łączonych trybach gotowania mikrofalami lub grillowania. Pomaga zachować chrupkość ciast i pizzy.

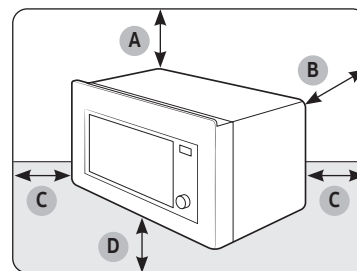


- 05 Parowar Pure**, patrz strony 25 - 26.  
**Przeznaczenie:** Plastikowe naczynie do gotowania na parze podczas korzystania z funkcji Pure Steam.
- Naczynia do gotowania na parze należy używać z funkcją Power Steam.
  - Naczynie do gotowania na parze jest dostępne tylko podczas gotowania w trybie mikrofal. Nie wolno go używać w innych trybach gotowania.
  - Patrz Przewodnik na temat gotowania na parze Pure na stronie 25.

## UWAGA

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

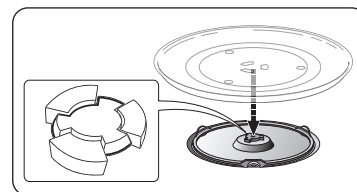
## Miejsce instalacji



- A. 20 cm nad
- B. 10 cm z tyłu
- C. 10 cm z boku
- D. 85 cm nad podłogą

- Wybierz płaską, równą powierzchnię na wysokości ok. 85 cm od podłogi. Powierzchnia musi utrzymać ciężar kuchenki mikrofalowej.
- Pozostaw wolną przestrzeń na wentylację, co najmniej 10 cm od tylnej ściany i po bokach oraz 20 cm od góry.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, np. obok innych kuchenek mikrofalowych lub kaloryferów.
- Przestrzegaj parametrów zasilania tej kuchenki mikrofalowej. W razie potrzeby używaj tylko zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej wytrzyj jej wnętrze i uszczelki drzwiczek wilgotną ściereczką.

## Taca obrotowa



Wyjmij wszystkie materiały opakowania wewnątrz kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



# Konserwacja

---

## Czyszczenie

---

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścienie obrotowy (w zależności od modelu).

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

### Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

### PRZESTROGA

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

## Wymiana (naprawa)

---

### OSTRZEŻENIE

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

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

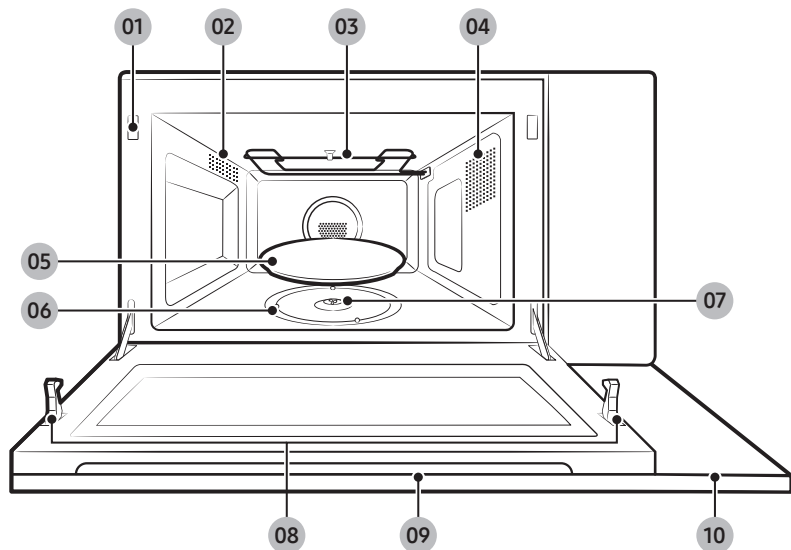
### Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

---

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

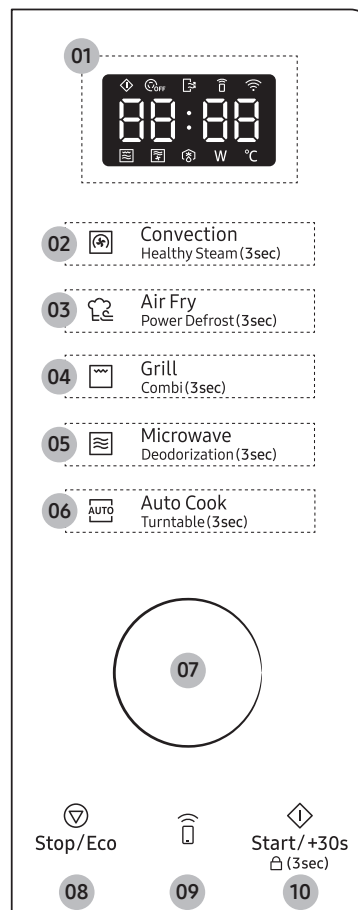
# Funkcje kuchenki mikrofalowej

## Kuchenka mikrofalowa



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

## Panel sterowania



- |  |   |
|--|---|
| 01 Wyświetlacz LED   | 02 Convection / Healthy Steam (3sec)<br>(Konwekcja / Zdrowe gotowanie na parze (3sek.)) |
| 03 Air Fry / Power Defrost (3sec)<br>(Air Fry / Szybkie rozmrażanie (3sek.))     | 04 Grill / Combi (3sec)<br>(Grillowanie / Kombi (3sek.))                                |
| 05 Microwave / Deodorization (3sec)<br>(Mikrofałe / Odświeżanie zapachu (3sek.)) | 06 Auto Cook / Turntable (3sec)<br>(Automatyczne gotowanie / Taca obrotowa (3sek.))     |
| 07 Wielofunkcyjne pokrętko wyboru z przyciskiem                                  | 08 Stop/Eco   |
| 09 Sterowanie Smart  | 10 Start/+30s / Child Lock (3sec)<br>(Start/+30s / Blokada rodzicielska (3sek.))        |

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

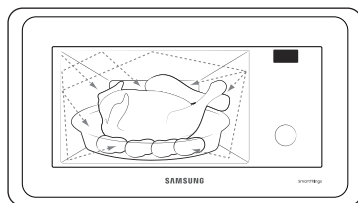
## Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces gotowania jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
  - ilości i gęstości,
  - zawartości wody,
  - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

### UWAGA

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

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

## Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem **Rozwiązywanie problemów i kod informacyjny** na stronach 39 - 42.

### UWAGA

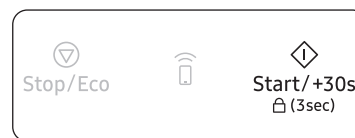
Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenie. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% - 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

### UWAGA

Gdy zasilanie jest włączone, ale kuchenka mikrofalowa nie jest używana, na wyświetlaczu wyświetlany jest aktualny czas.

Otwórz drzwiczki kuchenki.

Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **Start/+30s** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **Start/+30s** odpowiednią liczbę razy.

**Rezultat:** Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Gotowanie/odgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

### UWAGA

Należy ZAWSZE sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

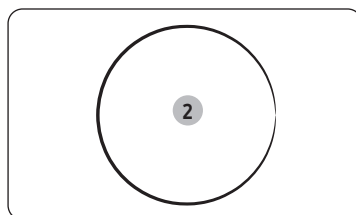
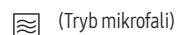
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



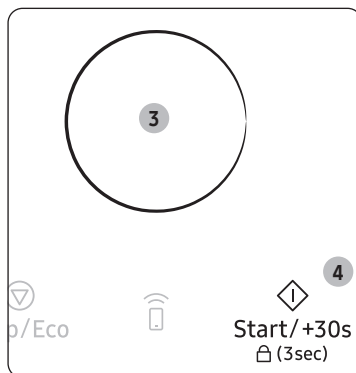
1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofa)**.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:



2. Ustaw czas gotowania, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętkę wyboru**.

**Rezultat:** Zostanie wyświetlony czas gotowania. W tym momencie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętkę wyboru**, aby ustawić czas gotowania.



3. Ustaw poziom mocy przekręcając **wielofunkcyjne pokrętkę wyboru** do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy.

4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

**Rezultat:** Zapali się lampka w kuchenke, a taca zacznie się obracać.

Rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu.

- 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
- 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

## Dostosowywanie poziomów mocy i czasu przygotowywania

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

Poziom mocy	Wartość procentowa (%)	Wyjście (W)
BARDZO WYSOKI	100	900
WYSOKI	78	700
PODWYŻSZONY	67	600
ŚREDNI	50	450
OBNIŻONY	33	300
ROZMRAŻANIE	20	180
NISKI	11	100

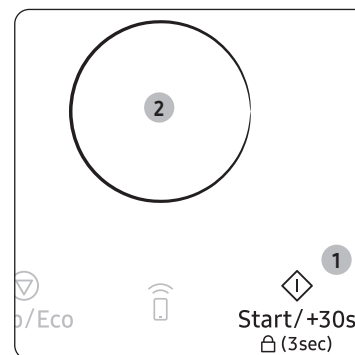
Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy	Zmniejszony
Niższy poziom mocy	Zwiększony

## Dostosowywanie czasu gotowania

Możesz wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk **Start/+30s**. Każde naciśnięcie przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

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



### Metoda 1.

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

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

### Metoda 2.

Czas gotowania można dostosować przekręcając **wielofunkcyjne pokrętkę wyboru**.

- Aby zwiększyć czas gotowania, przekręć pokrętkę w prawo, natomiast aby zmniejszyć czas gotowania, przekręć pokrętkę w lewo.

## Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przelożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Tymczasowo	Tymczasowo: otwórz drzwiczki i naciśnij jeden raz przycisk <b>Stop/Eco</b> . <b>Rezultat:</b> Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk <b>Start/+30s</b> .
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij jeden raz przycisk <b>Stop/Eco</b> . <b>Rezultat:</b> Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk <b>Stop/Eco</b> .

## Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka jest wyposażona w tryb oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **Stop/Eco**.  
**Rezultat:** Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **Stop/Eco**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

### UWAGA

#### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.

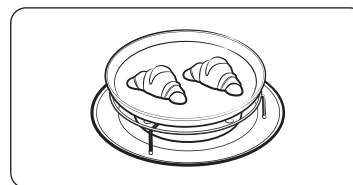
Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

## Convection (Konwekcja)

Tryb convection (konwekcyjny) umożliwia gotowanie jedzenia w taki sam sposób jak w tradycyjnym piekarniku. Tryb mikrofalowy nie jest używany. Możesz ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 40°C do 200°C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenie, ponieważ będą one bardzo gorące.
- Podczas używania trybu konwekcyjnego na drzwiczkach może zbierać się wilgoć, gdy różnica między temperaturą wewnątrz i na zewnątrz kuchenki jest duża. Zniknie po kilku minutach.

Sprawdź, czy element grzewczy jest w pozycji poziomej.

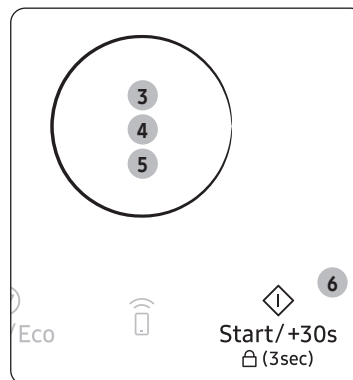


1. Umieść produkt na **niskim ruszcie** lub **niskim ruszcie + talerzu Crusty Plate**.



2. Naciśnij przycisk **Convection (Konwekcja)**.  
**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:

(Tryb konwekcji)  
180°C (Temperatura)



3. Ustaw temperaturę, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętło wyboru**. (Temperatura: 40 - 200°C, co 5°C)
4. Naciśnij **wielofunkcyjne pokrętło wyboru**.
5. Ustaw czas gotowania, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętło wyboru**. (Jeśli chcesz wstępnie podgrzać kuchenkę, wybierz „ : 0”)
6. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.  
**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu.
  - 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
  - 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.



# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

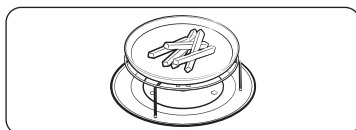
## Air Fry

Ta funkcja wykorzystuje gorące powietrze w celu uzyskania bardziej chrupkich i zdrowszych potraw mrożonych i świeżych bez użycia oleju.

Tryb mikrofalowy nie jest używany. Możesz ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 100°C do 200°C.

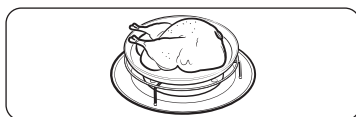
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenke, ponieważ będą one bardzo gorące.
- Podczas używania trybu Air Fry na drzwiczkach może zbierać się wilgoć, gdy różnica między temperaturą wewnątrz i na zewnątrz kuchenki jest duża. Zniknie po kilku minutach.



### 1. Umieść produkt na ruszcie lub ruszcie + talerzu Crusty Plate.

- Chuda potrawa (smażony ziemniak, udko kurczaka itp.): Wysoki ruszt
- Tłusta potrawa (cały boczek wieprzowy, cały kurczak itp.): Niski ruszt



### 2. Naciśnij przycisk **Air Fry**.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:

(Tryb Air Fry)  
180°C (Temperatura)

### 3. Ustaw temperaturę, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

(Temperatura: 100 - 200°C, co 5°C)

### 4. Naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

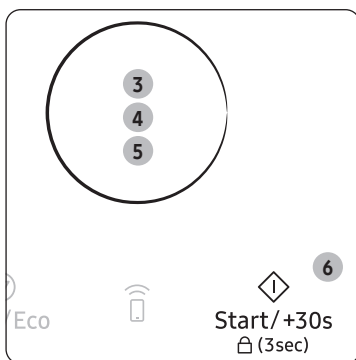
### 5. Ustaw czas gotowania, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

(Jeśli chcesz wstępnie podgrzać kuchenkę, wybierz „: 0”)

### 6. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu.

- 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
- 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.



## Używanie funkcji Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Funkcje **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb chleba/ciast i owoców. Czas i poziom mocy rozmrażania są ustawiane automatycznie. Musisz tylko wybrać program i wagę.

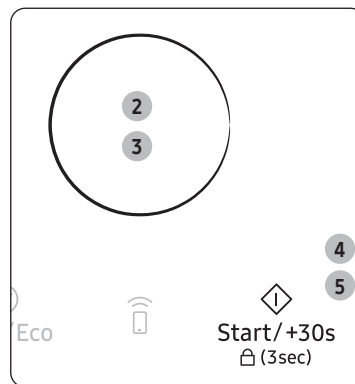
### UWAGA

Używaj tylko pojemników przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie w ceramicznym naczyniu na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.



2. Wybierz typ przygotowywanego pożywienia, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**. W tabeli na następnej stronie możesz znaleźć opis różnych wstępnie zaprogramowanych ustawień. W tym momencie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**, aby wybrać typ pożywienia.
3. Ustaw wielkość porcji, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.
4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.  
**Rezultat:**
  - Rozpocznie się rozmrażanie.
  - W trakcie rozmrażania kuchenka emituje sygnały dźwiękowe, aby przypomnieć o obróceniu produktów żywnościowych.
5. Naciśnij ponownie przycisk **Start/+30s**, aby zakończyć rozmrażanie.  
**Rezultat:** Po zakończeniu.
  - 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
  - 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

## Przewodnik Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Poniższa tabela zawiera ilości i odpowiednie instrukcje dla różnych programów **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. Przed rozmrażaniem usuń wszystkie opakowania.

Mięso, drób i ryby umieszczaj na płaskim szklanym lub ceramicznym talerzu, a chleb, ciasto i owoce układaj na ręczniku kuchennym.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Mięso	200 - 1500	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20 - 60 minuty.
2 Drób	200 - 1500	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20 - 60 minut.
3 Ryby	200 - 1500	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20 - 50 minuty.
4 Chleb/ciasto	125 - 1000	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i, jeśli to możliwe, po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka kontynuuje pracę i jest wstrzymywana po otworzeniu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także butek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, kruchych ciastek, serników i ciasta francuskiego. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z polewą czekoladową. Odstaw na 10 - 30 minut.
5 Owoce	100 - 600	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5 - 20 minut.

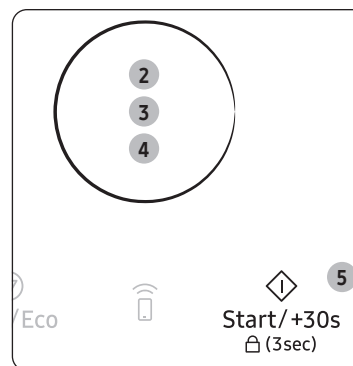
## Korzystanie z funkcji Healthy Steam (Zdrowe gotowanie na parze)

**Healthy Steam (Zdrowe gotowanie na parze)** ma 17 wstępnie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie ma konieczności ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Z trybu zdrowego gotowania na parze można korzystać przy użyciu parowaru Pure.

### UWAGA

Używaj tylko naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchenke mikrofalowej i w piekarniku.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Healthy Steam (Zdrowe gotowanie na parze)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

2. Wybierz kategorię jedzenia, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru** i naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

3. Wybierz typ przygotowywanego pożywienia, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**. W tabeli na następnej stronie możesz znaleźć opis różnych wstępnie zaprogramowanych ustawień.

4. Ustaw wielkość porcji, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu.

1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.

2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.

3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Opis programu Healthy Steam (Zdrowe gotowanie na parze)

### Zdrowe/azjatyckie

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Różyczki brokułów	250 500	Oplucz i oczyść świeżego brokuła, a następnie przygotuj różyczki. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż brokuła na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
2 Krojone marchewki	250 500	Oplucz i oczyść świeże marchewki. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż marchewki na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
3 Różyczki kalafiora	250 500	Oplucz i oczyść świeży kalafior, a następnie przygotuj różyczki. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż kalafior na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
4 Kawałki dyni	250 500	Zważ świeżą dynię po umyciu i pokrojeniu na równe kawałki lub w kostkę. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż dynię na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
5 Obrane ziemniaki	250 500	Oplucz i obierz ziemniaki, a następnie pokrój na równe kawałki. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż ziemniaki na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
6 Mrożone warzywa	250 500	Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż mrożone warzywa na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
7 Kompot owocowy	400	Zważ świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasa) po obraniu, umyciu i pokrojeniu na równe kawałki lub w kostkę. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż owoce na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
8 Biały ryż	250	Umieść ryż w szklanym parowarze. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
9 Wołowina na parze	250 500	Zważ mieloną wołowinę i uformuj kulki (Ø 25 mm każda). Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż wołowinę na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
10 Filety z łososia	300 600	Oplucz rybę i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż filety z łososia na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
11 Pierś z kurczaka	300 600	Oplucz kawałki i natnij powierzchnię ze skórą. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż pierś z kurczaka na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
12 Kleik ryżowy z kawałkami kurczaka	650	Pokrój 150 g mięsa z udek kurczaka na kawałki i wymieszaj ze skrobią kukurydzianą w misce. Dodaj 400 ml wody i bulion drobiowy do parowaru. Umieść mieszankę z kurczakiem i 100 g ryżu preparowanego w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu zamieszaj i odstaw na 2 - 3 minuty.
13 Białe ryby na parze	250 500	Oplucz dorsza zimną wodą. Posyp 1 łyżeczką soli i świeżo mielonym pieprzem. Skrop 1 łyżką sosu sojowego i włóż do lodówki na 30 minut. Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Rozłóż 4 filety w jednej warstwie na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
14 Pierogi na parze	300	Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Ułóż mrożone pierożki na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
15 Zielone warzywa liściaste	125 250	Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Oplucz zielone warzywa liściaste. Ułóż je na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
16 Jajka na parze	350	Umieść 3 jajka, 250 ml wody, bulion drobiowy, szczyptę soli i 10 ml oleju w szklanym parowarze. Powoli wymieszaj łyżką. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.
17 Krewetki na parze	300	Dodaj 100 ml wody do szklanego parowaru. Oplucz świeże krewetki. Ułóż je na tacy i umieść w szklanym parowarze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.

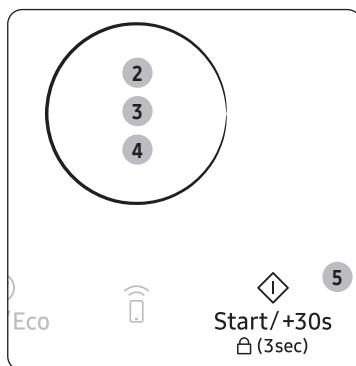
## Używanie funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

Funkcje **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** obejmują wstępnie zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma konieczności ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

### UWAGA

Używaj tylko naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej i w piekarniku.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
2. Wybierz kategorię jedzenia, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru** i naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.
3. Wybierz typ przygotowywanego pożywienia, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**. W tabeli na następnej stronie możesz znaleźć opis różnych wstępnie zaprogramowanych ustawień.
4. Ustaw wielkość porcji, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.
5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.  
**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu.
  - 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
  - 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

## Przewodnik Air Fry

Poniższa tabela zawiera 12 automatycznych programów smażenia **Air Fry**. Można w niej znaleźć ilości i odpowiednie instrukcje. Uzyskasz smaczne potrawy, używając mniej oleju niż w przypadku smażenia na głębokim oleju. Programy łączą działanie konwekcji, górnego elementu grzewczego i energii mikrofalową. Do wyboru dostępne są programy do przygotowywania ziemniaków/warzyw (6), owoców morza (3) oraz kurczaka (3).

### UWAGA

Podczas wyjmowania jedzenia należy używać rękawic kuchennych.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-1 Mrożone frytki z piekarnika	300 - 350 400 - 450	Równomiernie rozłóż mrożone frytki do piekarnika na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-2 Mrożone krokiety ziemniaczane	200 - 250 300 - 350	Równomiernie rozłóż mrożone krokiety ziemniaczane na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-3 Domowe frytki	300 - 350 400 - 450	Użyj twardej do średnio twardej odmiany ziemniaków i umyj je. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki o grubości 10 × 10 mm. Namocz je w zimnej wodzie (przez 30 min). Osusz ręcznikiem, zważ i posmaruj 5 g oliwy z oliwek. Równomiernie rozłóż domowe frytki na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-4 Łódeczki ziemniaczane	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Umyj średniej wielkości ziemniaki i pokrój je w tódeczki. Posmaruj je oliwą z oliwek i posyp przyprawami. Umieść je przekrojoną stroną na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 3 minuty.
1-5 Mrożone krążki cebuli w panierce	100 - 150 200 - 250	Równomiernie rozłóż mrożone krążki cebuli w panierce lub mrożone krążki kalmarów w panierce na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-6 Plastry cukinii	100 - 150 200 - 250	Optucz i pokrój cukinię w plastry. Posmaruj je 5 g oliwy z oliwek i dodaj przyprawę. Równomiernie rozłóż plastry na talerzu Crusty Plate i umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-7 Mrożone krewetki	200 - 250 300 - 350	Równomiernie rozłóż mrożone panierowane krewetki na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-8 Mrożone kawałki ryby	200 - 250 300 - 350	Równomiernie rozłóż mrożone panierowane kawałki ryby na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-9 Mrożone smażone kalmary	100 - 150 200 - 250	Równomiernie rozłóż mrożone panierowane kalmary na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-10 Mrożone nuggetsy z kurczaka	200 - 250 300 - 350	Równomiernie rozłóż mrożone nuggetsy z kurczaka na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
1-11 Udka z kurczaka	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Zważ udka, posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 3 minuty.
1-12 Skrzydętka kurczaka	200 - 250 300 - 350	Zważ skrzydętka kurczaka, posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.

## Przewodnik na temat zdrowego gotowania

Poniższa tabela zawiera ilości i odpowiednie instrukcje dla 15 programów zdrowego gotowania. Do wyboru dostępne są programy do przygotowywania ryżu i kasz/makaronu (3), warzyw (6) oraz drobiu/ryb (6).

### UWAGA

Podczas wyjmowania jedzenia należy używać rękawic kuchennych.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
2-1 Ryż brązowy	150 - 200 200 - 250	Użyj miski do gotowania na parze z pokrywką. Dodaj dwukrotnie większą ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Przed odstawieniem zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5 - 10 minuty.
2-2 Komosa ryżowa	150 - 200 200 - 250	Użyj miski do gotowania na parze z pokrywką. Dodaj dwukrotnie większą ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Przed odstawieniem zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1 - 3 minuty.
2-3 Makaron	100 - 150 200 - 250	Użyj miski do gotowania na parze. Dodaj wrzącą wodę w 4-krotnie większej ilości, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrytki. Przed odstawieniem zamieszaj, a następnie dokładnie odcedź. Odstaw na 1 - 3 minuty.
2-4 Zielona fasolka	200 - 250 300 - 350	Optucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w misie do gotowania na parze z pokrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody w przypadku gotowania porcji 200 - 250 g i 45 ml (3 łyżki) w przypadku porcji 300 - 350 g. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 - 2 minuty.
2-5 Szpinak	100 - 150 200 - 250	Optucz i oczyść szpinak. Umieść w misie do gotowania na parze z pokrywką. Nie dodawaj wody. Umieść naczynie na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania wymieszaj. Odstaw na 1 - 2 minuty.
2-6 Obrane ziemniaki	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Umyj i obierz ziemniaki, przekrój na pół i włóż do miski do gotowania na parze z pokrywką. Dodaj 15 - 30 ml wody (1 - 2 łyżki). Po zakończeniu gotowania wymieszaj. W przypadku gotowania większych ilości przemieszaj raz podczas gotowania. Odstaw na 3 - 5 minut.
2-7 Zapiekanka ziemniaczana	400 - 450 800 - 850	Ułóż świeżą zapiekankę ziemniaczaną w szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść naczynie na niskim ruszcie. Odstaw na 2 - 3 minuty.



Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
2-8 Grillowane bakłażany	100 - 150 200 - 250	Oplucz i pokrój bakłażany w plastry. Posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Równomiernie rozłóż plastry na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Obróć natychmiast po ustyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1 - 2 minuty.
2-9 Grillowane pomidory	400 - 450 600 - 650	Oplucz i oczyść pomidory. Przekrój je na pół i włóż do naczynia żaroodpornego. Posyp je tartym serem. Umieść naczynie na wysokim ruszcie. Odstaw na 1 - 2 minuty.
2-10 Pierś z kurczaka	300 - 350 400 - 450	Oplucz pierś z kurczaka i ułóż na ceramicznym talerzu. Przykryj ją folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce i ponakłuj ją folią. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut.
2-11 Pierś z indyka	300 - 350 400 - 450	Oplucz pierś z indyka i włóż do głębokiego szklanego naczynia żaroodpornego. Przykryj ją folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce i ponakłuj ją folią. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut.
2-12 Grillowana pierś z kurczaka	300 - 350 400 - 450	Oplucz pierś z kurczaka, zamarynuj i ułóż na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Obróć natychmiast po ustyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 2 minut.
2-13 Grillowany filet rybny	200 - 300 400 - 500	Równomiernie rozłóż filety rybne na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Obróć natychmiast po ustyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1 - 2 minuty.
2-14 Grillowany stek z łososa	200 - 250 300 - 350	Równomiernie rozłóż steki rybne na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Obróć natychmiast po ustyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 2 minut.
2-15 Pieczona ryba	300 - 350 400 - 500	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem, a następnie dodaj zioła i przyprawy. Ułóż filety jeden obok drugiego, głową do ogona, na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Obróć natychmiast po ustyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 3 minut.

## Wyrastanie ciasta/robienie jogurtu

Poniższa tabela opisuje sposób używania automatycznych programów do wyrastania ciasta drożdżowego lub robienia domowego jogurtu.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
3-1 Ciasto na pizzę	300 - 500	Włóż ciasto do miski odpowiedniej wielkości i umieść na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.
3-2 Surowe ciasto	500 - 800	Włóż ciasto do miski odpowiedniej wielkości i umieść na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.
3-3 Ciasto na chleb	600 - 900	Włóż ciasto do miski odpowiedniej wielkości i umieść na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.
3-4 Jogurt w małych pojemnikach	500	Równomiernie rozłóż 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych miseczek lub małych szklanych stoiczek (po 30 g). Dodaj 100 ml mleka do każdego pojemnika. Używaj mleka UHT (temperatura pokojowa; 3,5% tłuszczu). Przykryj wszystkie pojemniki folią spożywczą i ułóż w okrąg na tacy obrotowej. Po zakończeniu włóż do lodówki na 6 godzin. Za pierwszym razem zalecamy użycie suszonych kultur bakterii fermentacji mlekowej.
3-5 Jogurt w dużej misce	500	Wymieszaj 150 g jogurtu naturalnego z 500 ml mleka UHT (temperatura pokojowa; 3,5% tłuszczu). Wlej równomiernie do dużej szklanej miski. Przykryj folią spożywczą i umieść na tacy obrotowej. Po zakończeniu włóż do lodówki na 6 godzin. Za pierwszym razem zalecamy użycie suszonych kultur bakterii fermentacji mlekowej.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Automatyczne podgrzewanie/gotowanie

Poniższa tabela zawiera ilości i odpowiednie instrukcje dla automatycznego gotowania.

### UWAGA

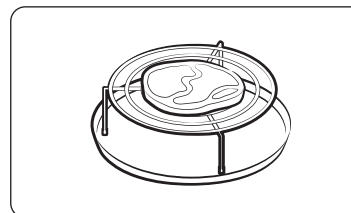
Podczas wyjmowania jedzenia należy używać rękawic kuchennych.

Kod/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
4-1 Danie gotowe (schłodzone)	300 - 350 400 - 450	Umieść na ceramicznym talerzu i przykryj folią spożywczą bezpieczną do używania w mikrofalówce. Ten program jest przeznaczony do posiłków składających się z 3 składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dodatku, np. ziemniaków, ryżu lub makaronu). Odstaw na 2 - 3 minuty.
4-2 Mrożona pizza	300 - 350 400 - 450	Umieść mrożoną pizzę na niskim ruszcie.
4-3 Mrożona lazania	400 - 450 600 - 650	Umieść mrożoną lazanię w naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskim ruszcie. Odstaw na 3 - 4 minuty.
4-4 Pieczony kurczak	1100 - 1150 1200 - 1250	Posmaruj chłodzonego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść go piersią do dołu na średnim lub niskim ruszcie. Obróć natychmiast po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk <b>Start/+30s</b> , aby kontynuować gotowanie. Odstaw na 5 minut.
4-5 Muffiny	250 - 300	Wlej ciasto do 6 - 8 papierowych lub silikonowych foremek na muffiny (po 45 g) i umieść na niskim ruszcie. Włącz program (rozpocznie się wstępne podgrzewanie kuchenki). Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego włóż ruszt z potrawą.

## Grillowanie

Funkcja grillowania umożliwia szybkie podgrzanie i zarumienienie potrawy, bez używania mikrofal.

- Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenie, ponieważ będą one bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiego rusztu.



1. Otwórz drzwiczki i umieść produkt żywnościowy na ruszcie.

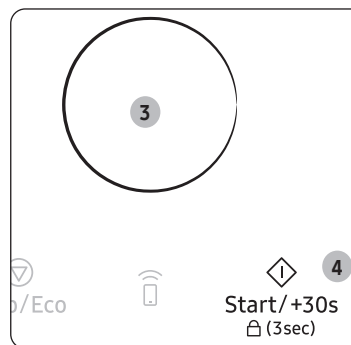


2. Naciśnij przycisk **Grill (Grillowanie)**.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:

 (Tryb grillowania)

- Nie można ustawiać temperatury grillowania.



3. Ustaw czas grillowania, przekreślając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

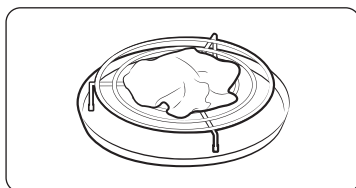
- Maksymalny czas grillowania to 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

**Rezultat:** Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu.

- 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
- 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

## Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie konwekcyjne wymaga naczyń i przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów przeznaczonych do użytku w zwykłym piekarniku.

Pojemniki przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych nie są zazwyczaj odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników itd. Jeśli chcesz wybrać łączony tryb gotowania (mikrofałe i grill lub tryb konwekcyjny), używaj tylko naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej i w piekarniku.

### UWAGA

Więcej informacji na temat odpowiednich naczyń i przyborów można znaleźć w sekcji **Przewodnik po naczyniach kuchennych** na stronie 29.

## Łączenie trybu mikrofałi i grillowania

Możesz także łączyć gotowanie mikrofalami z grillowaniem, aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją zarumienić.

### UWAGA

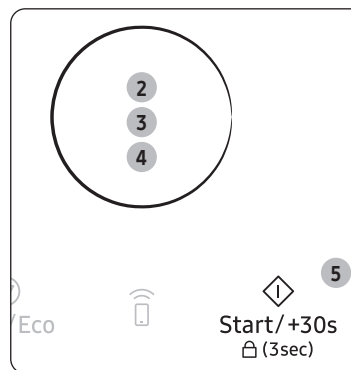
ZAWSZE używaj naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej i w piekarniku. Najlepsze będą naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne przenikanie potrawy.

### UWAGA

ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchence, ponieważ będą one bardzo gorące.

Lepsze rezultaty gotowania i grillowania można uzyskać, używając wysokiego ruszta.


Otwórz drzwiczki. Umieść produkt żywnościowy na ruszcie najlepiej nadającym się do przygotowania danego typu potrawy. Umieść ruszt na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Kombi)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:  
Cb -1 (Mikrofałe + Grill)

2. Gdy na wyświetlaczu widoczna będzie wartość Cb-1, naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:  
 (Tryb łączony Mikrofałe + Grill)

3. Ustaw czas gotowania, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

- Maksymalny czas gotowania to 60 minut. W tym momencie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**, aby ustawić czas gotowania.
- Nie można ustawiać temperatury grillowania.

4. Wybierz odpowiedni poziom mocy, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru** do momentu wyświetlenia właściwej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po zakończeniu.

- 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
- 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Łączenie trybu mikrofal i konwekcyjnego

Gotowanie w trybie łączonym wykorzystuje zarówno energię mikrofalową, jak i podgrzewanie konwekcyjne. Wstępne podgrzewanie nie jest wymagane, ponieważ energia mikrofalowa jest dostępna natychmiastowo.

W trybie łączonym można przygotowywać wiele potraw, a w szczególności:

- Pieczone mięsa i drób
- Placki i ciasta
- Potrawy z jajami i serem

### UWAGA

ZAWSZE używaj naczyń i przyborów przeznaczonych do używania w kuchenke mikrofalowej i w piekarniku. Najlepsze będą naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne przenikanie potrawy.

### UWAGA

ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas dotykania produktów znajdujących się w kuchenke, ponieważ będą one bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania i zarumienienia można uzyskać, używając niskiego rusztu.

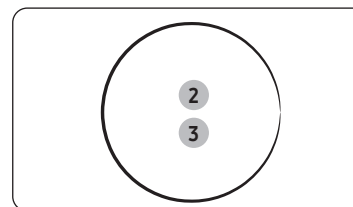
Otwórz drzwiczki. Ułóż produkty żywnościowe na tacy obrotowej lub na niskim ruszcie, który należy następnie umieścić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzewczy musi znajdować się w pozycji poziomej.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Kombi)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.


**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:

Cb - 2 (Mikrofałe + Konwekcja)



2. Ustaw na wyświetlaczu wartość Cb-2 (Mikrofałe + Konwekcja), przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**, a następnie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

**Rezultat:** Wyświetlone zostaną następujące wskazania:

 (Tryb łączony Mikrofałe + Konwekcja)  
180°C (Temperatura)

3. Wybierz odpowiednią temperaturę, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru** (Temperatura: 40 - 200°C). W tym momencie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**, aby ustawić czas gotowania.

4. Ustaw czas gotowania, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**.

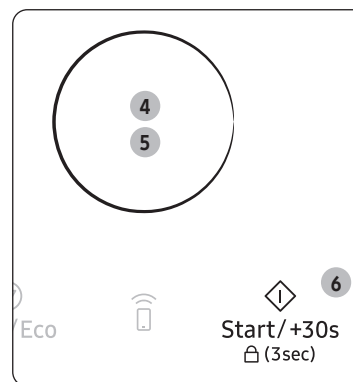
- Maksymalny czas gotowania to 60 minut. W tym momencie naciśnij **wielofunkcyjne pokrętko wyboru**, aby ustawić poziom mocy.

5. Wybierz odpowiedni poziom mocy, przekręcając **wielofunkcyjne pokrętko wyboru** do momentu wyświetlenia właściwej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180, 100 W).

6. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

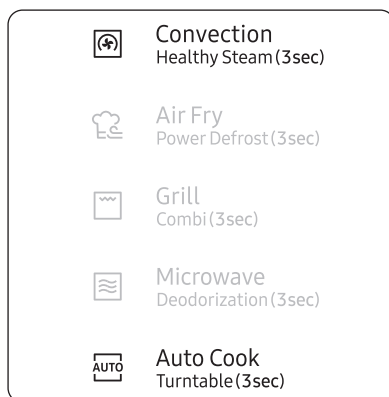
**Rezultat:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Kuchenka zostanie rozgrzana do żądanej temperatury, a następnie gotowanie mikrofalami będzie kontynuowane aż do upływu czasu gotowania. Po zakończeniu.

- 1) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona wartość „0”.
- 2) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 3) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.



## Konfigurowanie

Możesz skonfigurować kuchenkę mikrofalową, naciskając jednocześnie przyciski **Convection (Konwekcja)** i **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.





Wyświetlacz	Funkcja
SE-1	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci Wi-Fi.
SE-2	Umożliwia ustawienie czasu zegara.
SE-3	Umożliwia wybór 12- lub 24-godzinnego formatu czasu.
SE-4	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków.

## Korzystanie z funkcji Child Lock (Blokada rodzicielska)

Twoja kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalną blokadę rodzicielską, która umożliwia zablokowanie urządzenia, tak aby dzieci albo inne niepowołane osoby nie mogły jej przypadkowo obsługiwać.



- Naciśnij przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.  
**Rezultat:**
  - Kuchenka mikrofalowa zostanie zablokowana (nie będzie można wybrać żadnych funkcji).
  - Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol „L”.
- Aby odblokować kuchenkę, naciśnij przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.  
**Rezultat:** Kuchenka mikrofalowa może być używana normalnie.

## Używanie funkcji Turntable (Taca obrotowa) Wł./Wył.

Przycisk **Turntable (Taca obrotowa)** umożliwia używanie dużych naczyń zajmujących całą kuchenkę poprzez zatrzymanie ruchu tacy obrotowej (tylko tryb gotowania ręcznego).

### UWAGA

W tym przypadku rezultaty mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie jest mniej równomierne.

Zalecamy ręczne obrócenie naczynia w połowie procesu gotowania.

### OSTRZEŻENIE

Nigdy nie należy poruszać tacą obrotową bez produktów żywnościowych w kuchenke mikrofalowej.

**Powód:** Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



- Naciśnij przycisk **Turntable (Taca obrotowa)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy podczas ustawiania trybów Mikrofały, Grilla, Konwekcji, Wstępnego podgrzewania lub funkcji Kombi.
  - Opcja nie jest dostępna podczas korzystania ze wstępnie zaprogramowanej funkcji lub przed naciśnięciem przycisku Microwave (Mikrofała), Grill (Grillowanie), Convection (Konwekcja), Wstępne podgrzewanie i Combi (Kombi).

**Rezultat:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol **Turntable (Taca obrotowa) Wł./Wył.**, a taca obrotowa nie będzie się obracać podczas gotowania.



- Aby włączyć ruch tacy obrotowej, naciśnij ponownie przycisk **Turntable (Taca obrotowa)**.

**Rezultat:** Symbol **Turntable (Taca obrotowa) Wł./Wył.** zniknie z wyświetlacza, a taca obrotowa będzie się obracać.

### UWAGA

Ten przycisk **Turntable (Taca obrotowa)** jest dostępny tylko w trakcie gotowania.

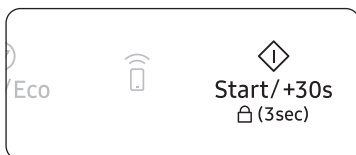


# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Korzystanie z Deodorization (Odświeżanie zapachu)

Funkcji tej należy używać po gotowaniu potraw o intensywnym zapachu lub gdy wewnątrz kuchenki znajduje się dużo dymu.

Najpierw wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej.



1. Naciśnij przycisk **Deodorization (Odświeżanie zapachu)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy, a następnie naciśnij przycisk **Start/+30s**.

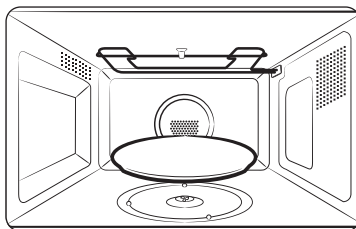
- Po zakończeniu pracy kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy.

### UWAGA

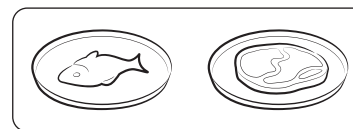
- Czas trwania funkcji Deodorization (Odświeżanie zapachu) został ustawiony na 5 minut. Czas ten zwiększa się o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **Start/+30s** lub zwiększa się i zmniejsza o 10 sekund po każdym obrocie **wielofunkcyjnego pokręta wyboru**.
- Maksymalny czas odświeżania zapachu to 15 minut.

## Używanie talerza Crusty Plate

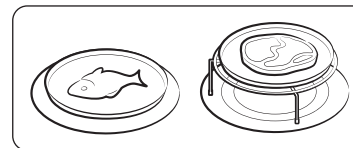
Talerz Crusty Plate umożliwia nie tylko zarumienienie potraw z góry przy użyciu grilla, ale także od dołu z powodu wysokiej temperatury talerza Crusty Plate, dzięki której spód potrawy staje się chrupki i złocisty. Niektóre potrawy, które można przygotować na talerzu Crusty Plate, można znaleźć w tabeli (patrz następna strona). Talerz Crusty Plate może być również używany do przygotowywania boczku, jajek, kiełbasek itd.



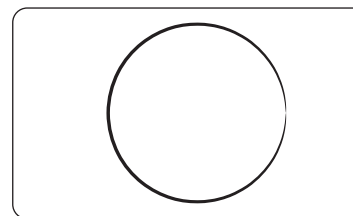
1. Umieść talerz Crusty Plate bezpośrednio na tacy obrotowej i wstępnie go podgrzej najwyższym trybem łączonym Mikrofale-Grill [600 W + Grill], przestrzegając czasów przygotowania oraz instrukcji podanych w tabeli.
2. Posmaruj talerz olejem jeśli przygotowujesz potrawy takie jak boczek i jajka, aby je zarumienić.



3. Ułóż produkty żywnościowe na talerzu Crusty Plate.



4. Umieść talerz Crusty Plate na metalowym ruszcie (lub tacy obrotowej) w kuchenke mikrofalowej.



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Zapoznaj się z tabelą z boku)

### PRZESTROGA

- Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyciągnięcia talerza Crusty Plate, ponieważ będzie on bardzo gorący.
- Nie umieszczaj na talerzu Crusty Plate żadnych obiektów, które nie są odporne na działanie wysokich temperatur.
- Nigdy nie umieszczaj talerza Crusty Plate w kuchenke bez tacy obrotowej.
- Należy pamiętać, że talerz Crusty Plate nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Upewnij się, że talerz Crusty Plate znajduje się na środku.
- Nie używaj pustego talerza Crusty Plate.

### UWAGA

- Należy pamiętać, że talerz Crusty Plate jest pokryty warstwą teflonu, która nie jest odporna na zarysowania. Nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak nóż, do krojenia na talerzu Crusty Plate.
- Wyczyść talerz Crusty Plate używając ciepłej wody i detergentu, a następnie spłucz go czystą wodą.
- Nie używaj szorstkiej ani twardej gąbki do mycia naczyń, w przeciwnym wypadku wierzchnia warstwa może ulec uszkodzeniu.

## Przewodnik na temat używania talerza Crusty Plate

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty Plate bezpośrednio na tacy obrotowej.

Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate używając funkcji 600 W + Grill przez 5 min i przestrzegaj czasów przygotowania oraz instrukcji podanych w tabeli.

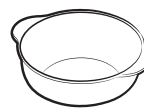
Potrawa	Ilość	Czas wstępnego podgrzewania (min)	Tryb gotowania	Czas gotowania (min)
Boczek	4 - 6 plastrów	3 - 4	600 W + 200°C	7 - 9
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Rozłóż plastry jeden obok drugiego na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz Crusty Plate na wysokim ruszcie.			
Grillowane pomidory	200 g	3 - 4	300 W + Grill	6 - 7
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Przekrój pomidory na pół. Posyp je serem. Ułóż je w okrąg na talerzu Crusty Plate i umieść na wysokim ruszcie.			
Omlet	300 g	3 - 4	450 W + Grill	6 - 8
	<b>Instrukcje</b> Ubij 3 jajka, dodaj 2 łyżki mleka, ziola i przyprawy. Pokrój jednego pomidora w kostkę. Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate, rozłóż kawałki pomidora, dodaj ubite jajka i równomiernie posyp 50 g tartego sera. Umieść talerz na wysokim ruszcie.			
Grillowane warzywa	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate i posmaruj 1 łyżką oleju. Ułóż na talerzu pokrojone świeże warzywa, np. kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii i pieczarki. Umieść talerz Crusty Plate na wysokim ruszcie.			
Mrożone minisajgonki z dodatkami	250 g	2 - 3	1 etap: 300 W + 200°C 2 etap: Tylko grill	1 etap: 6 - 7 2 etap: 3 - 4
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Równomiernie rozłóż sajgonki na talerzu. Umieść talerz na wysokim ruszcie.			
Mrożona pizza	300 - 400 g	4 - 5	600 W + Grill	9 - 10
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Umieść mrożoną pizzę na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz Crusty Plate na wysokim ruszcie.			
Mrożone bagietki (mrożone)	250 g	3 - 4	300 W + 200°C	10 - 12
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Umieść na nim 4 mrożone bagietki z dodatkami. (Np. warzywami, szynką, sosem pomidorowym i serem). Umieść talerz Crusty Plate na niskim ruszcie.			
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	250 g	4	600 W + Grill	8 - 10
	<b>Instrukcje</b> Wstępnie podgrzej talerz Crusty Plate. Rozłóż nuggetsy z kurczaka na talerzu Crusty Plate. Umieść talerz Crusty Plate na wysokim ruszcie.			

## Przewodnik na temat gotowania na parze Pure

Parowar Pure działa na zasadzie gotowania na parze i został zaprojektowany do szybkiego przygotowywania potraw w kuchence mikrofalowej Samsung.

To akcesorium jest idealne do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp. w krótkim czasie, zachowując ich wartości odżywcze.

Zestaw parowaru kuchenki mikrofalowej Pure składa się z 3 elementów:



Misa



Taca do wkładania



Pokrywka

Wszystkie części wytrzymują temperatury od -10 °C do 130 °C.

Nadają się do przechowywania w zamrażarce. Mogą być używane osobno lub razem.

### Warunki użytkowania:

#### ⚠ PRZESTROGA

Nie używać:

- do gotowania żywności o dużej zawartości cukru lub tłuszczu,
- przy użyciu funkcji grillowania, podgrzewania obrotowego lub na płycie grzejnej.

#### 📖 UWAGA

- Przed pierwszym użyciem należy dobrze umyć wszystkie części w wodzie z mydłem.
- Odpowiedni czas trwania gotowania można znaleźć w instrukcjach w tabeli na następnej stronie.

### Konserwacja:

- Parowar można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych nakładek.
- Niektóre produkty spożywcze (np. pomidor) mogą odbarwić plastik. Jest to normalne i nie jest to wada fabryczna.

### Rozmrażanie:

Umieścić zamrożoną żywność w misie do gotowania na parze bez pokrywki. Płyn pozostanie na dnie garnka i nie zaszkodzi żywności.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Gotowanie:

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Instrukcje
Karczochy	300 g (1 - 2 szt.)	900	5 - 6	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Optucz i oczyść karczochy. Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Umieść karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 1 - 2 minuty.			
Brokuł	300 g	1 etap: 900 2 etap: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Zważ brokuła po umyciu i pokrojeniu na równe kawałki (szerokość 3 cm, długość 4 cm, wysokość 2 cm). Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Równomiernie rozłóż brokuły (todyżką do dołu) na tacy. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Mrożone warzywa	300 g	1 etap: 600 2 etap: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Zważ mrożone warzywa. Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Równomiernie rozłóż mrożone warzywa na tacy. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Ryż	250 g	900	15 - 18	Misa + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Umieść ryż w misie do gotowania na parze. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw biały ryż na 5 minut, a brązowy na 10 minut.			
Obrane ziemniaki	300 g	1 etap: 450 2 etap: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Optucz i oczyść ziemniaki. Obierz je i pokrój na równe kawałki (28 - 30 g każdy). Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Równomiernie rozłóż ziemniaki na tacy. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Gulasz (schłodzony)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Misa + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Umieść gulasz w misie do gotowania na parze. Przykryj pokrywką. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Po ugotowaniu odstaw na 1 - 2 minuty.			
Zupa (schłodzona)	400 g	900	3 - 4	Misa + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Umieść gulasz w misie do gotowania na parze. Przykryj pokrywką. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Po ugotowaniu odstaw na 1 - 2 minuty.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Instrukcje
Mrożona zupa	400 g	900	8 - 10	Misa + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Umieść zamrożoną zupę w misie do gotowania na parze. Przykryj pokrywką. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Po ugotowaniu odstaw na 1 - 2 minuty.			
Mrożone pierogi drożdżowe z dżemem	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Misa + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Zwilż zimną wodą wierzch pierogów. Umieść 1 - 2 mrożone pierogi obok siebie w misie do gotowania na parze. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Mrożony łosoś	300 g (2 kawałki)	1 etap: 600 2 etap: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Równomiernie rozłóż mrożone kawałki łososia na tacy. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Kompot owocowy	300 g	1 etap: 900 2 etap: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Misa z tacą do wkładania + pokrywa
	<b>Instrukcje</b> Zważ świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasa) po obraniu, umyciu i pokrojeniu na równe kawałki lub w kostkę. Wlej 150 ml wody i włóż tacę do misy. Równomiernie rozłóż ziemniaki na tacy. Dodaj 1 - 2 łyżki cukru. Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			

## Obsługa parowaru Pure



## Środki ostrożności:

### ⚠ PRZESTROGA

- Należy zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy parowaru, ponieważ wydobywająca się para może być bardzo gorąca.
- Podczas obchodzenia się z produktem po ugotowaniu należy używać rękawic kuchennych.

---

## SmartThings

---

### Instalacja

Odwiedź sklep Google Play Store, Galaxy Store lub Apple App Store i wyszukaj „SmartThings”. Pobierz i zainstaluj aplikację SmartThings firmy Samsung Electronics na swoje urządzenie.

### UWAGA

- Wersja oprogramowania wspierającego aplikację SmartThings zostanie zmieniona zgodnie z polityką obsługi systemu operacyjnego producenta. Ponadto nowa polityka aktualizacji aplikacji SmartThings lub obsługiwanych przez nią funkcji na istniejącej wersji systemu operacyjnego może zostać zawieszona ze względów użyteczności lub bezpieczeństwa.
- Aplikacja SmartThings może zostać zmieniona bez powiadomienia w celu poprawy użyteczności lub wydajności. Ponieważ wersja systemu operacyjnego na telefony jest aktualizowana co roku, aplikacja SmartThings jest również stale aktualizowana pod kątem najnowszego systemu operacyjnego.
- W przypadku pytań dotyczących wyżej wymienionych kwestii skontaktuj się z nami pod adresem [st.service@samsung.com](mailto:st.service@samsung.com)
- Zalecane systemy szyfrowania obejmują WPA/TKIP i WPA2/AES. Wszystkie nowsze lub niestandardowe protokoły uwierzytelniania sieci Wi-Fi nie są obsługiwane.
- Środowisko komunikacji bezprzewodowej może mieć wpływ na działanie sieci bezprzewodowych.
- Jeśli dostawca usług internetowych zarejestrował adres MAC Twojego komputera lub modemu w celu identyfikacji, urządzenie może mieć problem z nawiązaniem połączenia internetowego. W takiej sytuacji skontaktuj się z dostawcą usług internetowych w celu uzyskania pomocy technicznej.
- Ustawienia zapory sieciowej systemu sieci mogą uniemożliwiać Twojemu urządzeniu dostęp do Internetu. Skontaktuj się z dostawcą usług internetowych w celu uzyskania pomocy technicznej. Jeśli te objawy nadal występują, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym lub sprzedawcą firmy Samsung.
- Aby skonfigurować ustawienia bezprzewodowego punktu dostępu, zapoznaj się z podręcznikiem użytkownika punktu dostępu (routera).
- Urządzenie obsługuje sieć Wi-Fi 2,4 GHz przy użyciu protokołów IEEE 802.11 b/g/n i Soft-AP. (Zalecamy IEEE 802.11 n).
- Nieuwierzytelnione routery bezprzewodowe Wi-Fi mogą mieć problem z połączeniem się z odpowiednim urządzeniem.

---

### Konto Samsung

W celu skorzystania z aplikacji wymagane jest zarejestrowanie konta Samsung. Jeśli nie masz konta Samsung, postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby utworzyć bezpłatne konto Samsung.

### Pierwsze kroki

Włącz urządzenie (lodówkę, kuchenkę mikrofalową itp.), z którym chcesz się połączyć, otwórz aplikację SmartThings na telefonie, a następnie postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Po wyświetleniu wyskakującego okna informującego o znalezieniu nowego urządzenia, dotknij opcji DODAJ TERAZ.

Jeśli okno nie zostanie wyświetlone, dotknij przycisku +, następnie wybierz urządzenie do połączenia z listy dostępnych urządzeń.

Jeśli Twojego urządzenia nie ma na liście dostępnych urządzeń, dodaj urządzenie ręcznie wybierając typ urządzenia, a następnie wybierając określony model.

Postępuj zgodnie z instrukcjami konfiguracji dla danego urządzenia.

1. Zaloguj się do swojego konta Samsung (jeśli jeszcze nie zalogowano).
2. Dodaj urządzenie.
3. Sprawdź połączenie.
4. Znajdź sieć Wi-Fi i połącz się z nią.
5. Zarejestruj urządzenie.
6. Konfiguracja zakończona. Twoje urządzenie będzie teraz widoczne jako karta na ekranie Moje urządzenia.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Zdalne sterowanie kuchenką mikrofalową

Aby zdalnie sterować kuchenką mikrofalową, wybierz ikonę kuchenki mikrofalowej w aplikacji SmartThings.

Zostanie wyświetlony ekran Sterowanie kuchenką mikrofalową.

Do zdalnego sterowania kuchenką mikrofalową możesz także użyć asystentów rozpoznawania głosu, takich jak Samsung Bixby, Amazon Alexa lub Asystent Google.

## Monitorowanie za pomocą aplikacji SmartThings.

Sprawdzanie stanu kuchenki mikrofalowej.

## Zdalne sterowanie za pomocą aplikacji SmartThings.

- Konfigurowanie ustawień kuchenki mikrofalowej (tryb, czas temperatura) zdalnie z urządzenia mobilnego przed rozpoczęciem gotowania.
- Zdalne uruchamianie kuchenki mikrofalowej.\*
- Zdalne wyłączenie kuchenki mikrofalowej.
- Zdalne ustawianie lub zmiana czas gotowania bądź temperatury po rozpoczęciu gotowania.\*


## Sterowanie głosem

- W celu zdalnej kontroli głosowej zainstaluj aplikację Bixby.
- Przed uruchomieniem Samsung Bixby powiedz „Hi, Bixby”.

## Przepisy do automatycznego gotowania

Wybierz ikonę kuchenki mikrofalowej w aplikacji SmartThings. Możesz sprawdzić dostępne przepisy dla automatycznego gotowania na potrawy z kuchenki mikrofalowej i przesłać odpowiednie ustawienia do przepisu na urządzenie.

## UWAGA

\* Niektóre opcje lub ustawienia kuchenki mikrofalowej mogą nie być dostępne w trybie zdalnego sterowania ze względów bezpieczeństwa. Aby korzystać z opcji zdalnego uruchamiania lub zdalnie zmieniać czas gotowania lub temperaturę, należy ustawić funkcję Sterowania Smart na kuchenke mikrofalowej w pozycji ON (WŁ.). Naciśnij przycisk Sterowanie Smart  na kuchenke mikrofalowej. Zapali się kontrolka z ikoną Smart Control On (Sterowanie Smart WŁ.).

Sterowanie Smart	WŁ./WYŁ.			WŁ.	
Tryby	Monitorowanie	Wysyłanie ustawień do urządzenia	Anulowanie	Uruchamianie	Zmiana temperatury / czasu
Mikrofałe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grill	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Konwekcja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## UWAGA

- Aplikacja SmartThings może nie działać prawidłowo w obszarach z zakłóceniami sieci bezprzewodowych.
- Kuchenka mikrofalowa będzie kontynuować pracę nawet w przypadku utraty połączenia Wi-Fi.
- Jeśli nie określisz czasu gotowania, nie będziesz w stanie zdalnie uruchomić kuchenki mikrofalowej.
- Dostępność usługi Bixby może się różnić w zależności od kraju. Bixby rozpoznaje wybrane języki i tylko niektóre akcenty/dialekty.
- Interfejs użytkownika może się różnić w zależności od urządzenia.
- Dostępność funkcji Bixby i dostawców zawartości może się różnić w zależności od kraju/operatora/języka/modelu urządzenia/wersji systemu operacyjnego.
- Na urządzeniach z systemem iOS po przejściu w tryb Eco lub dotknięciu przycisku strony głównej połączenie Wi-Fi może zostać utracone i konieczne może być ponowne nawiązanie połączenia.



## Przewodnik po naczyniach kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobrać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ X	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kubki i pojemniki z polistyrenu</li> </ul>	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papierowe torby lub gazety</li> </ul>	X	Mogą ulec zapłonowi.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne</li> </ul>	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Naczynia żaroodporne</li> </ul>	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Delikatne wyroby szklane</li> </ul>	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stoiki</li> </ul>	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Wyroby metalowe		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Naczynia</li> </ul>	X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknięcia toreb do zamrażania</li> </ul>	X	
Wyroby papierowe		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny</li> </ul>	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papier makulaturowy</li> </ul>	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pojemniki</li> </ul>	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniu lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Folia kuchenna</li> </ul>	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Torby do zamrażania</li> </ul>	✓ X	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane      ✓ X : Używać ostrożnie      X : Niebezpieczne

# Przewodnik na temat gotowania

## Mikrofałe

Energia mikrofał przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier. Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## Gotowanie

### Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofał. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

### Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

### Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

### Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

## Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu.

Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Szpinak	150	600	5 - 6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Brokuły	300	600	8 - 9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Groszek	300	600	7 - 8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Zielona fasolka	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/ kukurydza)	300	600	7 - 8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		

## Zasady gotowania świeżych warzyw

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

### UWAGA

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

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Brokuły	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
Brukselki	250	900	6 - 6 ½
	Instrukcje Dodaj 60 - 75 ml (5 - 6 łyżek stołowych) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250	900	5 - 5 ½
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
Cukinie	250	900	4 - 4 ½
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Bakłażany	250	900	3 ½ - 4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250	900	4 - 4 ½
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
Cebula	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
	250	900	5 - 5 ½
Papryka	250	900	4 ½ - 5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
Rzepa	250	900	5 ½ - 6
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

# Przewodnik na temat gotowania

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, ziola lub masło, a następnie odczekaj określony czas. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Biały ryż (preparowany)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
Instrukcje Dodaj dwukrotnie większą ilość zimnej wody. Podawaj po odczekaniu 5 minut.			
Ryż brązowy (preparowany)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
Instrukcje Dodaj dwukrotnie większą ilość zimnej wody. Podawaj po odczekaniu 5 minut.			
Ryż mieszany (Ryż + Dziki ryż)	250	900	16 - 17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Podawaj po odczekaniu 5 minut.		
Mieszane zboża (Ryż + Kasza)	250	900	17 - 18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Podawaj po odczekaniu 5 minut.		
Makaron	250	900	10 - 11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Podawaj po odczekaniu 5 minut.		
Makaron błyskawiczny	1 małe opakowanie (80)	900	7 - 7 ½
	1 duże opakowanie (120)		9 - 9 ½
Instrukcje Użyj szklanej miski żaroodpornej. Umieść makaron w misie i dodaj 350 ml wody w temperaturze pokojowej. Gotuj przykryty kilkukrotnie nakłutą folią. Po gotowaniu odcedź wodę i wymieszaj makaron błyskawiczny z przyprawami.			

## Podgrzewanie

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

## Układanie i przykrywanie

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

## Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.

Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenia należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchenke mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pateczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

## Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## Podgrzewanie płynów

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

## Podgrzewanie odżywek dla dzieci

### Odżywki dla dzieci:

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

### Mleko dla dzieci:

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

### Wskazówka:

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

## Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	<b>Instrukcje</b> Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: jedną filiżankę połów na środku, 2 filiżanki ułoż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułoż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenke mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1 - 2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	<b>Instrukcje</b> Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Instrukcje</b> Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	<b>Instrukcje</b> Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	4 - 5
	<b>Instrukcje</b> Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

## Przewodnik na temat gotowania

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
550 g	6 ½ - 7 ½		
	<b>Instrukcje</b> Umieść danie składające się z 2 - 3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Gotowe fondue serowe (schłodzone)	400 g	600	6 - 7
	<b>Instrukcje</b> Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1 - 2 min.		

### Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600	30 s
	<b>Instrukcje</b> Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20 s
	<b>Instrukcje</b> Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300	30 - 40 s
	200 ml		60 - 70 s
	<b>Instrukcje</b> Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2 - 3 minuty.		

### Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je ostłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

#### UWAGA

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g	180	6 - 7
	500 g		8 - 13
Steki wieprzowe	250 g	180	7 - 8
	<b>Instrukcje</b> Umieść mięso na tacy obrotowej. Ostłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15 - 30 minut.		



Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Drób Kawałki kurczaka Cały kurczak	500 g (2 szt.)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
<b>Instrukcje</b> Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka pierśmi do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15 - 60 minut.			
Ryby Filety rybne Całe ryby	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
<b>Instrukcje</b> Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owinięć folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10 - 25 minut.			
Owoce Jagody	300 g	180	6 - 7
	<b>Instrukcje</b> Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5 - 10 minut.		
Pieczywo Bułki (każda ok. 50 g) Tosty/kanapki Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	2 szt.	180	1 - 1 ½
	4 szt.		2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
	500 g	180	7 - 9
	<b>Instrukcje</b> Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 5 - 20 minut.		

## Grill

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

### Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

### Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

### Ważna uwaga:

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

## Mikrofale + grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy.

### Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + grill

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

### Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + grill:

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

### Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

# Przewodnik na temat gotowania

## Przewodnik po grillowaniu świeżych produktów

Podgrzej wstępnie grill używając funkcji grillowania przez 2 - 3 minuty. Stosuj poziomy mocy i czas z tej tabeli jako wytyczne podczas grillowania. Podczas wyjmowania jedzenia używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Kromki chleba tostowego	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill	4 - 4 ½	3 - 4
	Instrukcje Ułóż kromki chleba tostowego obok siebie na wysokim ruszcie.			
Grillowane pomidory	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Instrukcje Przekrój pomidory na pół. Posyp je serem. Ułóż je w okrąg w płaskim naczyniu żaroodpornym. Umieść je na wysokim ruszcie. Odstaw na 2 - 3 minuty.			
Tost z pomidorem i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	5 ½ - 7 ½	-
	Instrukcje Najpierw zgrilluj kromki chleba. Umieść tosty z dodatkami na wysokim ruszcie. Odstaw na 2 - 3 minuty.			
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Instrukcje Najpierw zgrilluj kromki chleba. Umieść tosty z dodatkami na wysokim ruszcie. Odstaw na 2 - 3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	12 - 14	-
	Instrukcje Przekrój ziemniaki na pół. Ułóż je w okrąg na wysokim ruszcie, przeciętą stroną w kierunku grilla.			
Zapiekaną ziemniaczaną/warzywną (schródzona)	450 g	450 W + Grill	11 - 13	-
	Instrukcje Ułóż świeżą zapiekaną w małym szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść naczynie na wysokim ruszcie. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Instrukcje Wydrąż jabłka i wypełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp je płatkami migdałów. Ułóż jabłka na płaskim szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść naczynie bezpośrednio na niskim ruszcie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10 - 12	9 - 11
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg na wysokim ruszcie. Po grillowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill	22 - 23	21 - 22
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść kurczaka na niskim ruszcie. Po grillowaniu odstaw na 5 minut.			
Pieczona ryba	400 - 500 g	300 W + Grill	6 - 8	7 - 8
	Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem, a następnie dodaj zioła i przyprawy. Ułóż dwie ryby jedna obok drugiej, głową do ogona, na wysokim ruszcie. Po grillowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Plantan	1 szt. (200 g)	1 etap 450 W + Grill 2 etap Grill	7 - 7 ½	4 - 5
	Instrukcje Ocier plantana, pokrój go w plastry o grubości 1 cm i ułóż na talerzu Crusty Plate z kratką do grillowania. Posmaruj ze wszystkich stron olejem. Jeśli plantan zmięknie, skróć czas o 1 - 2 minuty dla miękkiej odmiany. Odstaw na 1 - 2 minuty.			
Pochrzyn	200 g	450 W + Grill	11 - 11 ½	-
	Instrukcje Ocier pochrzyn, pokrój go w plastry o grubości 1,5 cm, ułóż na talerzu Crusty Plate i posmaruj olejem ze wszystkich stron. Umieść na wysokim ruszcie i gotuj. Odstaw na 1 - 2 minuty.			

## Convection (Konwekcja)

Gotowanie konwekcyjne to tradycyjna i dobrze znana metoda przygotowywania jedzenia w tradycyjnym piekarniku z wykorzystaniem gorącego powietrza.

Element grzewczy oraz wentylator znajdują się w pozycji przy ścianie tylnej, umożliwiając cyrkulację gorącego powietrza. Ten tryb jest obsługiwany przez górny element grzewczy.

### Naczynia i przybory do gotowania konwekcyjnego:

Możesz używać wszystkich tradycyjnych naczyń żaroodpornych, form do pieczenia i blach, przeznaczonych do normalnego użytkowania w tradycyjnym piekarniku konwekcyjnym.

### Produkty żywnościowe do gotowania konwekcyjnego:

Wszystkie ciastka, pojedyncze bułeczki scones, bułki i ciasta powinny być przygotowywane w tym trybie, podobnie jak mokre ciasta owocowe, ciasto parzone i suflety.

## Mikrofale + Konwekcja

Ten tryb łączy energię mikrofalową z gorącym powietrzem, przez co skraca czas gotowania, umożliwiając jednocześnie uzyskanie zarumienionej i chrupkiej skórki.

Gotowanie konwekcyjne to tradycyjna i dobrze znana metoda przygotowywania jedzenia w piekarniku z wykorzystaniem gorącego powietrza cyrkulującemu dzięki wentylatorowi na tylnej ścianie.

### Naczynia i przybory do gotowania w trybie mikrofal + konwekcji:

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szklane, ceramiczne lub porcelanowe bez metalowych brzegów), podobnie jak naczynia i przybory do gotowania opisane w sekcji dotyczącej trybu mikrofal + grilla.

### Produkty żywnościowe do gotowania w trybie mikrofal + konwekcji:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, jak również różnego typu zapiekanki, biszkopt i lekkie ciasta owocowe, ciasta i kruszonki, pieczone warzywa, bułeczki scones i pieczywo.

## Przewodnik na temat gotowania konwekcyjnego świeżych i mrożonych produktów

Podgrzej wstępnie tryb konwekcji używając funkcji automatycznego wstępnego nagrzewania do żądanej temperatury. Stosuj poziomy mocy i czas z tej tabeli jako wytyczne podczas gotowania konwekcyjnego. Podczas wyjmowania jedzenia używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pizza Mrożona pizza (gotowa do odpieku)	300 - 400 g	1 etap 300 W + 200°C 2 etap Konwekcja 180°C	7 - 9	5 - 6
	<b>Instrukcje</b> Umieść pizzę na niskim ruszcie. Po pieczeniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Makaron Mrożona lazania	400 g	1 etap 450 W + 200°C 2 etap Konwekcja 200°C	16 - 18	3 - 4
	<b>Instrukcje</b> Umieść w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości lub zestaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że jest ono przeznaczone do używania w mikrofalach i piekarniku). Umieść mrożoną zapiekankę na niskim ruszcie. Po ugotowaniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Mięso Pieczona baranina (średnia)	1200 - 1300 g	600 W + 180°C	20 - 23	10 - 13
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj baraninę olejem i dopraw pieprzem, solą i papryką. Umieść na niskim ruszcie, najpierw stroną z tłuszczem do dołu. Po ugotowaniu owiń w folię aluminiową i odstaw na 10 - 15 minut.			
	Pieczony kurczak	1000 - 1100 g	1 etap 450 W + 200°C 2 etap 450 W + Grill	20 - 22
<b>Instrukcje</b> Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskim ruszcie, najpierw piersią do dołu, później do góry. Odstaw na 5 minut.				

# Przewodnik na temat gotowania

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Chleb Świeże bułeczki	6 szt. (350 g)	100 W + 180°C	8 - 10	-
	<b>Instrukcje</b> Układ bułeczki w okrąg na niskim ruszcie. Odstaw na 2 - 3 minuty.			
Pieczywo czosnkowe (schłodzone, do odpieku)	200 g (1 szt.)	180 W + 200°C	8 - 10	-
	<b>Instrukcje</b> Umieść schłodzoną bagietkę na papierze do pieczenia na niskim ruszcie. Po pieczeniu odstaw na 2 - 3 minuty.			
Ciasto Ciasto marmurkowe (świeże ciasto)	500 g	Tylko 180°C	38 - 43	-
	<b>Instrukcje</b> Umieść świeże ciasto w małej prostokątnej metalowej formie do pieczenia (dł. 25 cm). Umieść ciasto na niskim ruszcie. Po pieczeniu odstaw na 5 - 10 minuty.			
Babeczki (świeże ciasto)	10 × 28 g	Tylko 160°C	31 - 34	-
	<b>Instrukcje</b> Wypełnij równomiernie papierowe foremki świeżym ciastem i umieść na blaszce do pieczenia na niskim ruszcie. Po pieczeniu odstaw na 5 minut.			
Ciastka (świeże ciasto)	200 - 250 g	Tylko 200°C	15 - 20	-
	<b>Instrukcje</b> Umieść schłodzone ciasto na papierze do pieczenia na niskim ruszcie.			
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180°C	18 - 20	-
	<b>Instrukcje</b> Umieść mrożone ciasto bezpośrednio na niskim ruszcie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15 - 20 minut.			

## Porady i wskazówki

### Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30 - 40 sekund z mocą 900 W, aż do roztopienia masła.

### Roztapianie czekolady

Włóż 20 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3 - 5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

### Roztapianie zestalonego miodu

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

### Topienie żelatyny

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

### Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3 ½ - 4 ½ minuty z mocą 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

### Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 - 12 minut przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przetóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6 ½ - 7 ½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

### Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3 ½ - 4 ½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Odstaw na 2 - 3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

# Rozwiązywanie problemów i kod informacyjny

## Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Informacje ogólne</b>		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancją obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancją obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy, naciśnij ponownie przycisk <b>Start/+30s</b> , aby uruchomić kuchenkę.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej, i włącz ją na 1 - 2 min, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk <b>Stop/Eco</b> .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk <b>Start/+30s</b> , aby ponownie uruchomić kuchenkę.

## Rozwiązywania problemów i kod informacyjny

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapie woda.</li> <li>Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach.</li> <li>Woda pozostaje w piekarniku.</li> </ol>	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
<b>Taca obrotowa</b>		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
<b>Grill</b>		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2 - 3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
<b>Kuchenka</b>		
Piekarnik nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2 - 3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używać odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.
<b>Para</b>		
Słyszę gotującą się wodę podczas gotowania parą	Woda jest podgrzewana przy użyciu grzałki pary.	Nie stanowi to wady kuchenki mikrofalowej.
Podczas gotowania słyszę nietypowy dźwięk.	Woda jest usuwana z wnętrza grzałki pary po zakończeniu gotowania parą.	Nie stanowi to wady kuchenki mikrofalowej.

## Aplikacja SmartThings

Problem	Działanie
Nie mogę znaleźć „SmartThings” w sklepie z aplikacjami.	Wersja oprogramowania wspierającego aplikacji SmartThings zostanie zmieniona zgodnie z polityką obsługi systemu operacyjnego producenta. Ponadto nowa polityka aktualizacji aplikacji SmartThings lub obsługiwanych przez nią funkcji na istniejącej wersji systemu operacyjnego może zostać zawieszona ze względów użyteczności lub bezpieczeństwa.
Aplikacja SmartThings nie działa.	Aplikacja SmartThings jest dostępna wyłącznie w określonych modelach.
Aplikacja SmartThings jest zainstalowana, ale nie jest połączona z kuchenką mikrofalową.	W celu skorzystania z aplikacji wymagane jest zalogowanie do konta Samsung. Upewnij się, że router działa prawidłowo. Jeśli po zainstalowaniu aplikacji SmartThings nie udało się połączyć z kuchenką mikrofalową, konieczne jest nawiązanie połączenia poprzez funkcję rejestracji urządzenia w aplikacji.
Nie udało się zalogować do aplikacji.	W celu skorzystania z aplikacji wymagane jest zalogowanie do konta Samsung. Jeśli nie masz konta Samsung, postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby je utworzyć.
Podczas próby zarejestrowania kuchenki mikrofalowej wyświetlany jest komunikat o błędzie.	Połączenie Easy Connect może się nie powieść ze względu na odległość między punktem dostępu lub zakłócenia elektryczne z otoczenia. Zaczekaj chwilę i spróbuj ponownie.
Aplikacja SmartThings nawiązała połączenie z kuchenką mikrofalową, ale nie działa.	Wyjdź z aplikacji SmartThings i uruchom ją ponownie lub rozłącz i podłącz ponownie router. Wyłącz główne źródło zasilania kuchenki mikrofalowej głównym przełącznikiem lub wyciągnij wtyczkę (jeśli wbudowana) na 60 sekund, a następnie podłącz z powrotem przed ponowieniem próby.

### UWAGA

Jeśli powyższe wytyczne nie wystarczają, aby rozwiązać problem, skontaktuj się z lokalnym centrum obsługi klienta SAMSUNG.

Przygotuj następujące informacje:

- model, numery seryjne, zwykle wydrukowane na tylnej części kuchenki mikrofalowej,
- szczegóły gwarancji,
- jasny opis problemu.

Następnie skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą lub punktem obsługi posprzedażowej SAMSUNG.



## Rozwiązywania problemów i kod informacyjny

### Kody informacyjne

Kod	Opis	Działanie
C-20	Czujnik temperatury wymaga sprawdzenia.	Naciśnij przycisk <b>Stop/Eco</b> i kontynuuj obsługę urządzenia. Jeśli kod pojawi się ponownie, wyłącz kuchenkę mikrofalową na ponad 30 sekund i spróbuj ustawić ją ponownie.
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis pamięci EEPROM.	Jeśli kod pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Biurem Obsługi Klienta SAMSUNG.
C-21	Czujnik temperatury wykrywa temperaturę wyższą od ustawionej.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową w celu obniżenia temperatury urządzenia, a następnie spróbuj ponownie. Jeśli kod pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Biurem Obsługi Klienta SAMSUNG.
C-F2		Naciśnij przycisk <b>Stop/Eco</b> , aby spróbować ponownie.
C-d0	Klawisz dotykowy nie działa prawidłowo.	Wyczyść klawisze i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisku nie ma wody. Jeśli kod pojawi się ponownie, wyłącz kuchenkę mikrofalową na ponad 30 sekund i spróbuj ustawić ją ponownie. Jeśli kod pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Biurem Obsługi Klienta SAMSUNG.

#### UWAGA

W przypadku kodów niewymienionych na powyższej liście lub jeśli sugerowane rozwiązanie nie naprawi problemu, skontaktuj się z lokalnym Biurem Obsługi Klienta SAMSUNG.

## Dane techniczne

SAMSUNG stale dąży do ulepszania swoich produktów. Dane techniczne dotyczące konstrukcji oraz instrukcje dla użytkowników mogą zostać zmienione bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MC32D\*7736K\*\*\* / MC32D\*7746K\*\*\* / MC32D\*7636K\*\*\* / MC32D\*7646K\*\*\* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie prądu	
Maksymalna moc	2900 W
Mikrofała	1400 W
Grill (element grzewczy)	1500 W
Konwekcja (element grzewczy)	Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W - 7 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Zewnątrz	523 × 330 × 515 mm
Wnęka kuchenki mikrofalowej	373 × 233 × 363 mm
Pojemność	32 litry
Waga Netto	Ok. 20,4 kg
Poziom hałasu	44 dBA

\* Ten produkt zawiera źródło światła klasy energetycznej <G>.

## Dodatek

Ogólny pobór mocy w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe w ustawieniu „wł.”)		1,9 W
Okres zarządzania poborem mocy (min)		20 min
Wi-Fi	Zużycie prądu w trybie oczekiwania (W)	1,9 W
	Okres zarządzania poborem mocy (min)	20 min
Bluetooth	Zużycie prądu w trybie oczekiwania (W)	1,9 W
	Okres zarządzania poborem mocy (min)	20 min
Tryb wyłączony	Pobór mocy (W)	0,5 W
	Okres zarządzania poborem mocy (min)	20 min

Dane ustalone zgodnie z normą EN 50564 oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

Pobór mocy może wzrastać w zależności od ustawienia czasu wygaszania ekranu.

### UWAGA

Firma Samsung niniejszym deklaruje, że ten sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/EU oraz z odpowiednimi wymogami prawnymi w Wielkiej Brytanii.

Pełna treść deklaracji zgodności UE oraz deklaracji zgodności dla Wielkiej Brytanii dostępna jest pod następującym adresem: Oficjalną Deklarację zgodności można znaleźć na stronie <http://www.samsung.com>, w sekcji Wsparcie > Wsparcie produktowe po wpisaniu numeru modelu.

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

## Oświadczenie o licencji open source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie na licencji open source.

Informacje na temat licencji open source związanej z tym produktem dostępne są pod następującym adresem URL: [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0).



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

## PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>

