

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	6
Ograniczona gwarancja	7
Definicja grupy produktu	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7

Instalacja 8

Akcesoria	8
Miejsce montażu	8
Taca obrotowa	8

Konserwacja 9

Czyszczenie	9
Wymiana (naprawa)	9
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	9

Funkcje kuchenki 10

Kuchenka mikrofalowa	10
Panel sterowania	10

Korzystanie z kuchenki 11

Jak działa kuchenka mikrofalowa	11
Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki	11
Gotowanie/Podgrzewanie	12
Ustawianie godziny	12
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	13
Dostosowywanie czasu pracy	13
Zatrzymywanie pracy kuchenki	14

Ustawianie trybu oszczędzania energii	14
Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery)	14
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania	17
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	19
Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury	21
Korzystanie z funkcji usuwania zapachów	21
Korzystanie z blokady	22
Korzystanie z ulubionych funkcji	22
Aby skorzystać z ulubionego ustawienia	22
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	23

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 23

Zasady przygotowywania potraw 24

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne 30

Rozwiązywanie problemów	30
Kod informacyjny	32

Dane techniczne 33

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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 do 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, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

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.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może 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 itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

Nie wolno zawieszać 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 kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp. 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 przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

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

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

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

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

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

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

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

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

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Informacje na temat zaangażowania się firmy Samsung w ochronę środowiska oraz na temat przepisów dotyczących produktów, np. dyrektywy REACH, podano na stronie internetowej dotyczącej zrównoważonego rozwoju, dostępnej w portalu www.samsung.com.

Instalacja

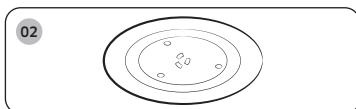
Akcesoria

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



01 Pierścień obrotowy – umieszczany na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



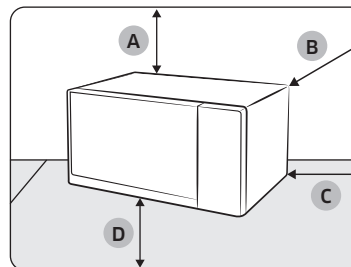
02 Taca obrotowa umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

UWAGA

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego ani tacy obrotowej.

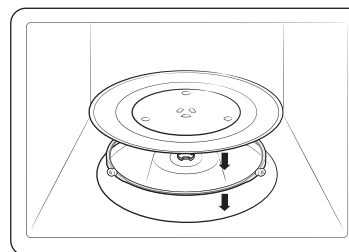
Miejsce montażu



- A. 20 cm od góry
- B. 10 cm z tyłu
- C. 10 cm po bokach
- D. 85 cm od podłogi

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



Wymij wszystkie elementy opakowania z wnętrza 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 pierścień 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 wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence 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.

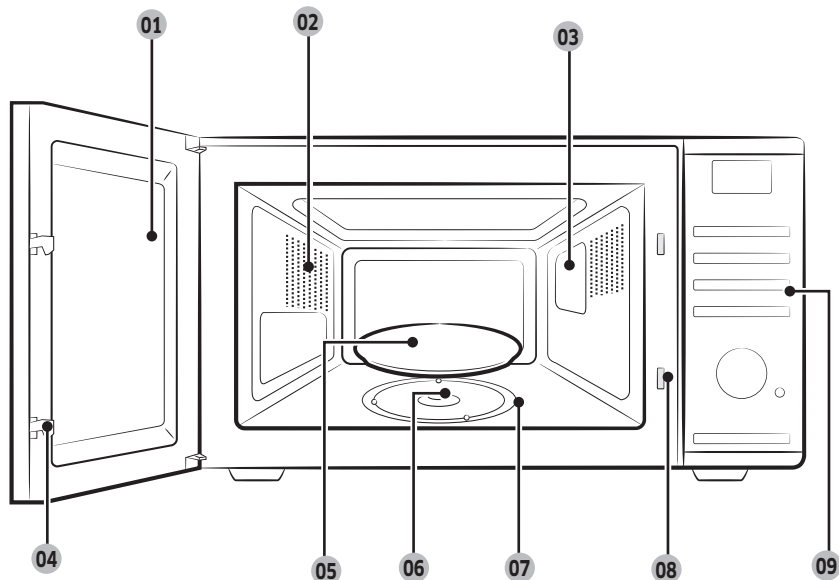
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać 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.

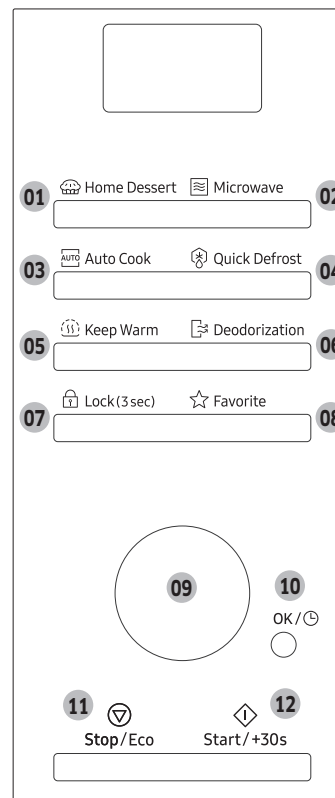
Funkcje kuchenki

Kuchenka mikrofalowa



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

Panel sterowania



- 01 Przycisk Home Dessert (Domowe desery)
- 02 Przycisk Microwave (Mikrofałe)
- 03 Przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 04 Przycisk Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 05 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
- 06 Przycisk Deodorization (Usuwanie zapachów)
- 07 Przycisk Lock (3 sec) (Blokada, 3s)
- 08 Przycisk Favorite (Ulubione)
- 09 Pokrętko wielofunkcyjne (waga/porcja/czas)
- 10 Przycisk OK/Clock (OK/Zegar)
- 11 Przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)
- 12 Przycisk Start/+30s

Korzystanie z kuchenki

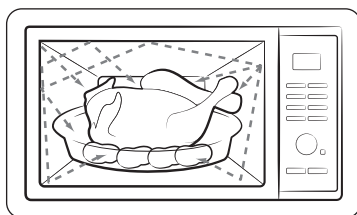
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale 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. Mikrofale 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. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - Ilość i gęstość
 - 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

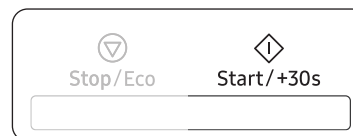
Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa prawidłowo. W przypadku wątpliwości, zapoznaj się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach „Rozwiązywanie problemów” on page 30-32.

UWAGA

Kuchenkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % - 800 W) zagotowanie wody trwa dłużej.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u góry lub u dołu drzwiczek. Umieść szklankę z wodą na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut.

Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

Korzystanie z kuchenki

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

UWAGA

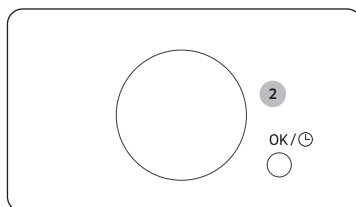
- Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas w trybie **Mikrofałe** wynosi 99 minut.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

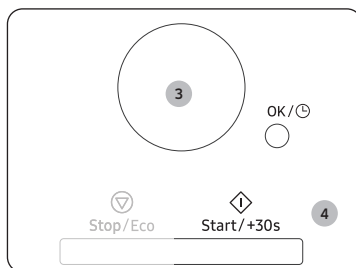


- Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.

Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania):
 (tryb Mikrofałe)



- Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **Pokrętkę wielofunkcyjną**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



- Ustaw czas, obracając **Pokrętkę wielofunkcyjną**.
Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:

- Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Ustawianie godziny

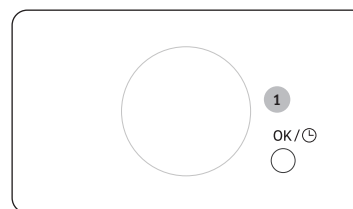
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

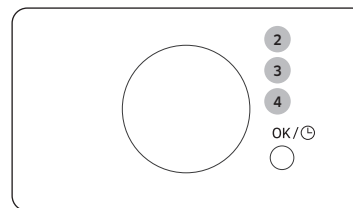
- Przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- Po awarii zasilania

UWAGA

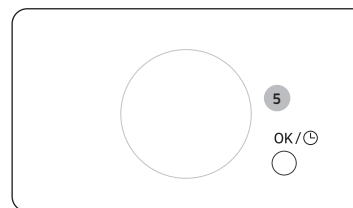
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



- Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



- Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, obracając **Pokrętkę wielofunkcyjną**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.
- Obróć **Pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



- Obróć **Pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić minuty.

- Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**, aby uruchomić zegar.

Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

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 sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa (%)	Wyjście (W)
WYSOKI	100	800
PODWYŻSZONY	75	600
ŚREDNI	56	450
OBNIŻONY	38	300
ROZMRAŻANIE	23	180
NISKI	13	100

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

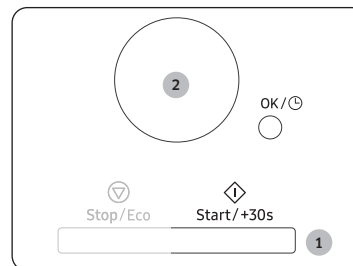
Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy	Zmniejszony
Niższy poziom mocy	Zwiększony

Dostosowywanie czasu pracy

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

W trybie Mikrofale, przycisku **Start/+30s** wydłuża czas gotowania.

- 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

Wystarczy przekręcić **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby dostosować czas gotowania.

- Aby wydłużyć czas gotowania, należy przekręcić pokrętło w prawo; aby skrócić czas, należy przekręcić je w lewo.

Korzystanie z kuchenki

Zatrzymywanie pracy kuchenki

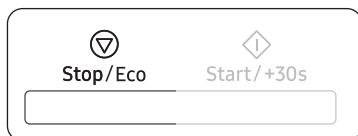
Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- Sprawdzić stan pożywienia
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) jeden raz. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk Start/+30s .
Całkowicie	Naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) jeden raz. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) .

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

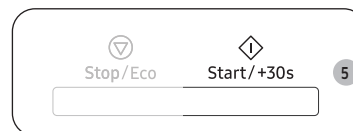
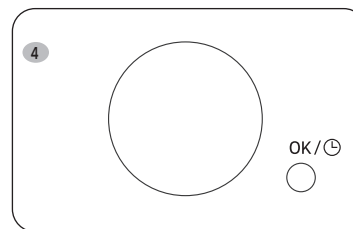
Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar. Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery)

Funkcja Home Dessert (Domowe desery) ma 10 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę w środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Home Dessert (Domowe desery)**.
4. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**, a następnie naciśnij **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w części „Opis programu Home Dessert (Domowe desery)” na str. 30 do 17.
5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**, aby uruchomić funkcję Home Dessert (Domowe desery).
 - Potrawa zostanie przygotowana zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
 - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 10 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania.

⚠ PRZESTROGA

Wymijając jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu Home Dessert (Domowe desery)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	Składniki Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g
		<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło z czarnym cukrem w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [1]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	
2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	Składniki Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.
		<ol style="list-style-type: none"> Pokrój banana na kawałki. Połącz w misce mieszankę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. Dodaj banana i dobrze wymieszaj. Wlej mieszankę do 6 papierowych kubków. Umieść papierowe kubki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [2]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3	Biszkopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
		<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło i cukier w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Mieszankę wlej do natłuszczonego szklanego naczynia (typ okrągły). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [3]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	
4	Brownie	1 porcja	Składniki Mąka 90 g, masło (roztopione) ½ filiżanki, cukier 230 g, jajka 2 szt., kakao w proszku 40 g
		<ol style="list-style-type: none"> Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [4]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 20-30 minuty. 	

Korzystanie z kuchenki

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	Składniki Mleko 250 g, cukier 40 g, jajka 2 szt.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. 2. Połącz mleko i cukier w innej misce. 3. Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. 4. Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łyżką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. 5. Wlej masę do kokilek. 6. Umieść kokilki w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [5]. 7. Po upieczeniu schłódź i podawaj. 	
6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., śmietana kremówka 40 g, mąka 25 g, kakao w proszku 15 g, wanilia 1,5 g, wiórki z czekolady deserowej 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. 2. Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. 3. Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. 4. Wmieszaj wiórki czekoladowe. 5. Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [6]. 6. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., mąka 50 g, mleko 30 g, wanilia 6 g, proszek migdałowy 3 g, proszek do pieczenia 1,5 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Połącz masło, jajko i mleko w kubku (Pyrex 500 ml), dokładnie mieszając. 2. Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. 3. Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. 4. Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [7]. 5. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	
8	Café Latte	1 porcja	Składniki Kawa rozpuszczalna w proszku 2 g, woda 50 g, mleko 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieszaj w kubku kawę rozpuszczalną z wodą. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Umieść mieszankę kawy w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [8]. 4. Po ustyszeniu sygnału wyjmij kubek. 5. Umieść mleko w kuchenke mikrofalowej i naciśnij przycisk Start/+30s. 6. Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj. 	
9	Latte z zielonej herbaty	1 porcja	Składniki Zielona herbata sypka 6 g, cukier 15 g, mleko 250 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieszaj wszystkie składniki w kubku. 2. Umieść kubek w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [9]. 3. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj. 	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
10	Herbata z mlekiem	1 porcja	<p>Składniki Czarna herbata w torebkach 2 szt., woda 60 g, mleko 125 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Włóż torebkę czarnej herbaty do kubka i wlej wodę. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Umieść mieszankę herbaty w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [10]. 4. Po usłyszeniu sygnału wyjmij kubek. 5. Umieść mleko w kuchenke mikrofalowej i naciśnij przycisk Start/+30s. 6. Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

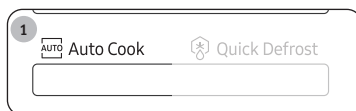
Funkcja **Automatyczne gotowanie** umożliwia wybranie jednego z 18 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Potrawę można ustawić za pomocą **Pokręta wielofunkcyjnego**.

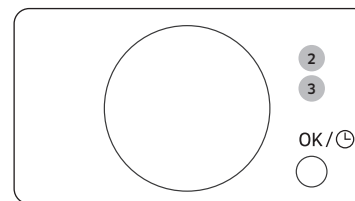
UWAGA

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

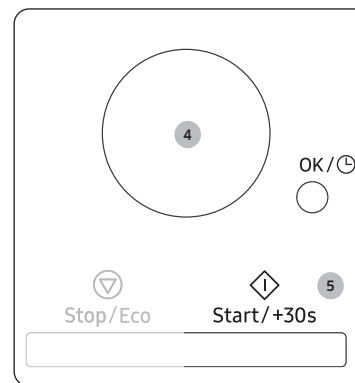


1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.



2. Obróć **Pokręto wielofunkcyjne**, aby wybrać żądaną kategorię. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.

3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, przekręcając pokręto wielofunkcyjne. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



4. Wybierz wielkość porcji, obracając pokręto wielofunkcyjne.

- W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
- Dla funkcji Domowe desery masy nie trzeba wybierać.

5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Korzystanie z kuchenki

Zdrowa kuchnia

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 18 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Gotowe danie (Schłodzona)	350	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
	450	
2 Danie wegetariańskie (Schłodzona)	350	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
	450	
3 Różyczki brokułów	250	Oplucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4 Plastry marchwi	250	Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
5 Zielona fasolka	250	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
6 Szpinak	150	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
7 Kolba kukurydzy	250	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.
8 Obrane ziemniaki	250	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 min.
9 Ryż brązowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
10 Makaron rurki razowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
11 Komosa ryżowa	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
12 Bulgur	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
13 Piersi z kurczaka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
14 Piersi z indyka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
15 Świeże filety rybne	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
16 Świeże filety z łososia	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
17 Świeże krewetki	250	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
18 Świeży pstrąg	200	Włóż 1 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja **Quick Defrost (szybkiego rozmrażania)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

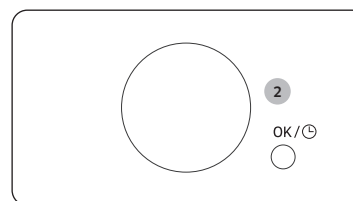
UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

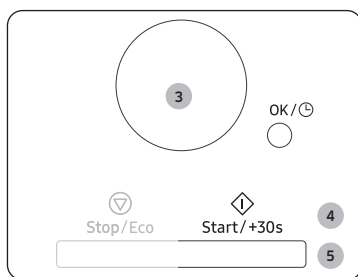


1. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, przekręcając **Pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.

Korzystanie z kuchenki



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie)

4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.

5. Naciśnij ponownie przycisk **Start/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.

Efekt:

- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji **Szybkie rozmrażanie**. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, rybę, warzywa i chleb należy umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Symbol/ 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 wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.
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 min.
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 20-60 min.
4 Warzywa	200-1500	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5-20 min.
5 Pieczywo	200-1500	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 działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 minut.

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury

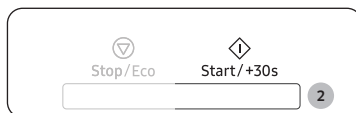
Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

UWAGA

- Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** działa przez 99 minut.
- Maksymalny czas w trybie **Keep Warm (Utrzymywania temperatury)** wynosi 99 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.



2. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

Efekt: Wyświetli się czas 99 minut.

- Aby wyłączyć podgrzewanie, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.

UWAGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Nie zaleca się utrzymywać temperatury pożywienia nadmiernie długo (tj. powyżej 1 godziny), ponieważ taki czas doprowadzi do jej dalszego gotowania. Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Korzystanie z funkcji usuwania zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.

W pierwszej kolejności należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**. Proces rozpocznie się natychmiast po naciśnięciu przycisku **Deodorization (Usuwanie zapachów)**. Po jego zakończeniu usłyszysz cztery sygnały dźwiękowe.

UWAGA

Proces odświeżania zapachu trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **Start/+30s**.

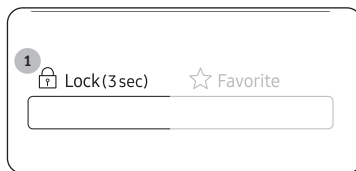
UWAGA

Maksymalny czas wynosi 15 minut.

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z blokady

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



1. Naciśnij przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Efekt:

- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij ponownie i przytrzymaj przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** przez 3 sekundy.

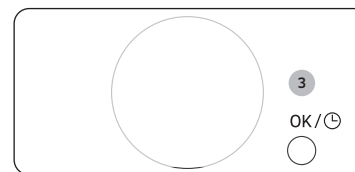
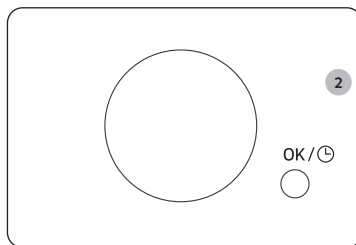
Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Korzystanie z ulubionych funkcji

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem. Możliwe jest zapisanie dwóch ustawień.

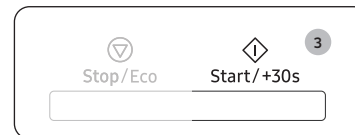


1. Ustaw program gotowania w zwykły sposób, wybierając czas gotowania i poziom mocy (w razie potrzeby zajrzyj do sekcji „Gotowanie/podgrzewanie”).
2. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, pod którym chcesz zapisać ustawienia, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.
P1: Pierwsze ustawienie
P2: Drugie ustawienie



3. Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**, aby zakończyć wybór ustawień. Możesz też nacisnąć przycisk **Start/+30s**, aby od razu uruchomić program.

Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.



UWAGA

Przykład: Jeśli chcesz zapisać tryb Mikrofale, moc 600 W i 3-minutowy czas gotowania pod ustawieniem P1.

1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
2. Ustaw moc 600 W, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.
3. Ustaw czas gotowania na 3 minuty, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz ustawienie P1.
5. Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)** lub **Start/+30s**, aby zakończyć wybór ustawień.

Aby skorzystać z ulubionego ustawienia

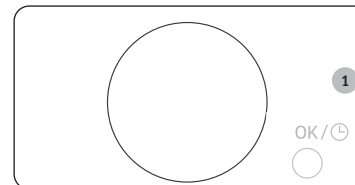
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, obracając **Pokrętko wielofunkcyjne**.

P1: Pierwsze ustawienie

P2: Drugie ustawienie



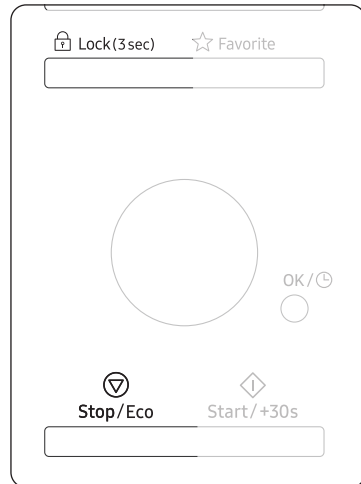
Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych



- Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
Efekt: Potrawa zostanie przygotowana w żądanym sposobie.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.
Efekt: Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
- Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.
Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

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

Należy zatem odpowiednio dobierać 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 kuchenke mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	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		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	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

✓✗ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

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 przygotowywania warzyw mrożonych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku.

Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groch	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Warzywa mieszane (Marchew/Groch/ Kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		
Warzywa mieszane (W stylu chińskim)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2-3 min.		

Zasady przygotowywania warzyw świeżych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła 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 pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj jeden raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia wynoszący 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o jednakowej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż todygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.			
Brukselka	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż todygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.			
Cukinie	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknięcia. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Bakłażany	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Pory	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Grzyby	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrukcje Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.			
Cebula	250 g	800 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 min.			
Kalarepa	250 g	800 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania ryżu i makaronu

Ryż: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką – podczas gotowania ryż zwiększa objętość dwukrotnie. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj przed odstawieniem i dodaj sól lub dodaj przyprawy i masło.

Uwaga: ryż może nie wchłaniać całej wody podczas gotowania.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.

Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż biały (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (Ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanek ziół (Ryż + Zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia odgrzewanie potraw w ciągu zaledwie ułamka czasu wymaganego dla konwencjonalnych piekarników.

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższych tabelach. Czasy podane w tabelach dotyczą potraw płynnych w temperaturze pokojowej od około +18 do +20°C lub potraw schłodzonych do temperatury od około +5 do +7°C.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj odgrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do przegrzewania się i wysychania zanim środek się ogrzeje. Bardziej udane jest odgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Wskazówki można znaleźć w tabelach. Zazwyczaj lepiej odgrzewać potrawy, korzystając z niższych poziomów mocy, jeżeli potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub może się nagrzewać bardzo szybko (np. cienkie paszteciki).

Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynów i ewentualnych poparzeń, mieszaj przed, podczas i po podgrzaniu. Na czas odstawienia pozostawiaj je w kuchence mikrofalowej. Zalecamy włożenie do płynów plastikowej łyżeczki lub pałeczki szklanej. Unikaj przegrzania (i wynikającego z tego rozlania) potraw. Preferowane jest ustawienie zbyt krótkiego czasu gotowania i wydłużenie go w razie potrzeby.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas odgrzewania potrawy po raz pierwszy pomocne jest zanotowanie potrzebnego czasu, tak aby wykorzystać go w przyszłości.

Zawsze upewnij się, że odgrzewana potrawa jest ciepła w środku.

Po odgrzaniu odstaw potrawę na chwilę. Pozwala to na wyrównanie temperatur.

Zalecany czas odstawienia po odgrzaniu wynosi 2-4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Zapoznaj się również z rozdziałem poświęconym zasadom bezpieczeństwa.

Odgrzewanie płynów

Aby umożliwić wyrównanie się temperatur, po wyłączeniu się kuchenki poczekaj co najmniej 20 sekund. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE zamieszaj po podgrzaniu. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnych poparzeń, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub pałeczkę szklaną i mieszać przed podczas i po podgrzaniu.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Potrawy dla niemowląt:

Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po odgrzaniu dokładnie wymieszaj!

Przed podaniem odstaw na 2-3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.

Zalecana temperatura podawania: 30-40°C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Mocno wstrząśnij przed odstawieniem i wstrząśnij ponownie przed podaniem! Zawsze uważnie sprawdzaj temperaturę mleka lub potraw dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: ok. 37°C.

Uwaga:

Aby uniknąć poparzeń, potrawy dla niemowląt wymagają szczególnie uważnego sprawdzenia przed podaniem. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższej tabeli.

Zasady przygotowywania potraw

Ogrzewanie płynów i potraw

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Napoje (Kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½
	250 ml (1 kubek)		1½-2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (Schłodzona)	250 g	800 W	3-3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (Schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron z sosem (Schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (Schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje 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. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Danie na talerzu (Schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

Ogrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Potrawa dla niemowląt (Warzywa + Mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszka dla niemowląt (Ziarna + Mleko + Owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 s-1 min
	Instrukcje Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		

Rozmrażanie ręczne

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to być wielką zaletą w przypadku pojawienia się nieoczekiwanych gości.

Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie.

Ułóż zamrożoną potrawę w naczyniu bez pokrywki. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby.

Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła.

Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.

Jeżeli drób zaczyna się rozgrzewać na powierzchni zewnętrznej, wstrzymaj rozmrażanie i odstaw na 20 minut przed kontynuacją.

Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Sięgnij do poniższej tabeli.

Porada: Potrawy płaskie rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsze ilości wymagają krótszego czasu niż większe. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Siekana/mielona wołowina	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Ułóż mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5-25 min.		
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15-40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
	Instrukcje Ułóż zamrożoną rybę na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Osłoń wąskie brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5-15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim okrągłym naczyniu szklanym (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.		
Pieczyczo			
Butki (Każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½-1 2-2½
Pieczyczo tostowe/ kanapkowe	250 g	180 W	4½-5
Chleb (Pszemno-żytni)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki na kole lub chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5-20 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Porady

Topienie skrzystalizowanego miodu

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

Topienie żelatyny

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

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przelej bezpośrednio do małych szklanych słoików z zakręcanymi wieczkami. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu/kremu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Zrumienianie płatków migdałowych

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
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 odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchenke znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchenke.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
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 drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Stop/ECO (Stop/Ekologiczny) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po odwróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
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.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
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"> 1. Kapie woda. 2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. 3. Woda pozostaje w piekarniku. 	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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniała położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
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.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	PRZYCZYNA	Działanie
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeśli porada nie pomoże rozwiązać problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Dane techniczne

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

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MS23DG4504A*** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MS23DG4504A***
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii Microwave (Mikrofale)	1250 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.) Na zewnątrz Wnętrze kuchenki	489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga Netto	Ok. 12,2 kg
Poziom hałasu	42 dBA

* Urządzenie jest wyposażone w źródło światła o efektywności energetycznej <G>.

Notatki

Notatki

Notatki

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	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
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)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

