

Inteligentne pieczenie

Automatyczne gotowanie

Zasady automatycznego gotowania

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
A1	Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
A2	Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
A3	Obrane ziemniaki	0,5-0,6 0,7-0,8	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
A4	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,5-0,6	Nakłuj kilkakrotnie każdego ziemniaka za pomocą widelca. Umieść nieobrane ziemniaki na płycie ceramicznej. Wyjmij z kuchenki, owiń folią i pozostaw od 3 do 5 minut po zakończeniu gotowania.
A5	Ryż biały	0,3-0,4	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
A6	Makaron	0,25-0,35	Umieść makaron w dużym szklanym naczyniu żaroodpornym i dodaj 1-1,5 l wrzącej wody oraz szczyptę soli, a następnie dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem od 3 do 5 minut, a następnie starannie odcedź.

UWAGA

Auto Cook Mode (Tryb automatycznego gotowania) wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia.

Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Zasady automatycznego rozmrażania

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
d1	Mięso	0,2-2,0	Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 minut.
d2	Drób	0,2-2,0	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 minut.
d3	Ryby	0,2-2,0	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-90 minut.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
d4	Chleb/ Ciasto	0,1-1,0	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 minut.
d5	Owoce	0,1-0,8	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne. Odstaw na 5-15 minut.

UWAGA

Tryb Automatyczne rozmrażanie wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia.

Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Zasady automatycznego podgrzewania

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
r1	Napój	0,25-0,5	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść kubek na środku, umieść 2 kubki obok siebie na płycie ceramicznej. Pozostaw je wewnątrz kuchenki mikrofalowej. Odstaw na 1-2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).
r2	Danie na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.
r3	Mrożone danie na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Ponakłuj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po ugotowaniu odstaw na 3 minuty.
r4	Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).



Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
r5	Potrawa duszona	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).
r6	Popcorn	0,1	Należy korzystać ze specjalnych produktów przeznaczonych do przygotowywania w kuchenke mikrofalowej. Postępuj według instrukcji producenta popcornu i połóż torbę na środku płyty ceramicznej. Podczas przygotowywania kukurydza będzie strzelać, a torebka zwiększy swą objętość. Należy zachować ostrożność podczas otwierania gorącej torebki.
r7	Makaron z sosem (schłodzony)	0,3-0,4 0,4-0,5	Położ makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem.
r8	Odżywki dla dzieci	0,2 0,3	Przelej posiłek do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu odczekaj 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
r9	Mleko dla dzieci	0,1 0,2	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

UWAGA

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

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

Ogólne wskazówki

Jedzenie, które można przygotowywać w kuchenke mikrofalowej

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

Przykrywanie w czasie gotowania

Należy pamiętać o przykrywaniu jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

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

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	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150	600	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300	600	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Groszek	300	600	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.



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

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. 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. Przykryj na 3 minuty.

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

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

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 500	4-5 5-6	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka.
Brukselki	250	5-6	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Marchew	250	5-6	3	Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 500	5-6 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka.
Cukinie	250	3-4	3	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250	3-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250	3-4	3	Pokrój pory na grube plastry.
Pieczarki	125 250	1-2 2-3	3	Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250	4-5	3	Pokrój cebule na plasterki lub półówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250	4-5	3	Pokrój paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 500	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250	5-6	3	Pokrój rzepę w małą kostkę.



Inteligentne pieczenie

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub ziółta albo masło. 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	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanaka zbóż (ryż i zboża)	250	900	18-20	5	Wlej 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	10-11	5	Wlej 1000 ml gorącej wody.

Podgrzewanie

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

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy

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

Mieszanie

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

Podgrzewanie płynów

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



Inteligentne pieczenie

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

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

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe 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, naciśnij przycisk **STOP** 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. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

Wskazówka: 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.

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

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

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
MIĘSO				
Mielona wołowina	250 500	6-7 8-12	15-30	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostłń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250	7-8		

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
DRÓB				
Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200	28-32		
RYBY				
Filety rybne	200	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400	11-13		
OWOCE				
Jagody	300	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
PIECZYWO				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 500	4-4½ 7-9		

Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z piekarnika może wystąpić problem. W takim przypadku należy najpierw zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić proponowane rozwiązania. Jeśli problem nie ustąpi lub kod informacyjny ciągle pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań.

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



Inteligentne pieczenie

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub ziółta albo masło. 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	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanaka zbóż (ryż i zboża)	250	900	18-20	5	Wlej 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	10-11	5	Wlej 1000 ml gorącej wody.

Podgrzewanie

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

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy

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

Mieszanie

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

Podgrzewanie płynów

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

