

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23K3575**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji obsługi	3	Korzystanie z kuchenki	12
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Jak działa kuchenka mikrofalowa	12
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	13
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Gotowanie/Podgrzewanie	13
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Ustawianie godziny	14
Instalacja	9	Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	14
Akcesoria	9	Dostosowywanie czasu pracy	15
Miejsce montażu	9	Zatrzymywanie pracy kuchenki	15
Taca obrotowa	9	Ustawianie trybu oszczędzania energii	15
Konserwacja	10	Korzystanie z funkcji grillowania falą ciepła	16
Czyszczenie	10	Korzystanie z funkcji automatycznej fali ciepła	16
Wymiana (naprawa)	10	Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	19
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10	Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania	20
Skrócona instrukcja obsługi	11	Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury	22
Funkcje kuchenki	11	Połączenie mikrofal i grilla	23
Kuchenka	11	Korzystanie z funkcji grill+30s	24
Panel sterowania	12	Korzystanie z blokady rodzicielskiej	24
		Wyłączanie sygnału dźwiękowego	24
		Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	25
		Zasady przygotowywania potraw	26
		Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne	35
		Rozwiązywanie problemów	35
		Kod informacyjny	38
		Parametry techniczne	39

Korzystanie z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

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



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

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.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej,



sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

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

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

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

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA – OPCJONALNIE

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę

gotowania.

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

kontakty z elementami grzejnymi.

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

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

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

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

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

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

Nie wolno zawieszать przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy





sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem. Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.

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

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

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

Kuchenka mikrofalowa - ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w 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 itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wylądowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia piekarnika. Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)

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

Środki ostrożności - działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy





Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
 - Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwi nie mogą być zgięte; zawiasy drzwi nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Ograniczona gwarancja

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

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

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

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji.

Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

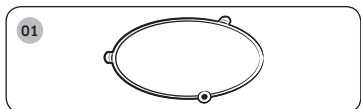
Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Instalacja

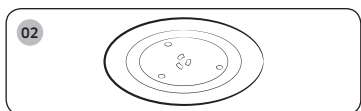
Aksesoria

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



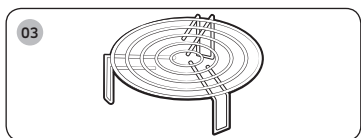
01 Pierścień obrotowy, który umieszcza się na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



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

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



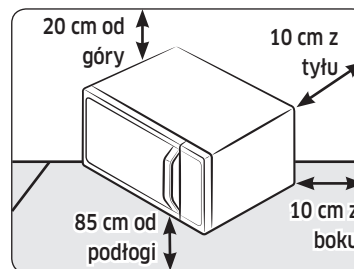
03 Druciana podstawka umieszczana na tacy obrotowej.

Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

WAŻNE

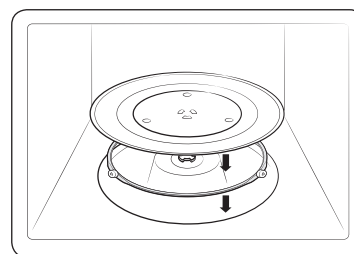
NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego ani tacy obrotowej.

Miejsce montażu



- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Zapewnić przestrzeń na wentylację: co najmniej 10 cm od tylnej ścianki i po obu stronach oraz 20 cm od góry.
- 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

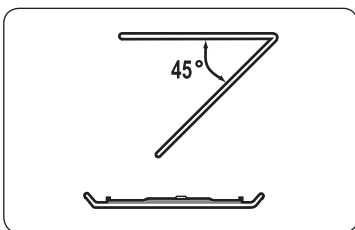
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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 szklaną rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zacząć do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania 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 poczekać, 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.

Skrócona instrukcja obsługi

Przygotowywanie posiłku.



Umieść potrawę w kuchenke.
Naciśnij przycisk **START/+30s**.

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

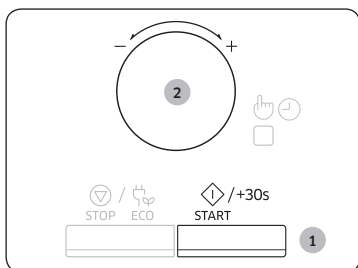
Grillowanie.



Umieść potrawę w kuchenke.
Naciśnij przycisk **Grill+30s**.

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

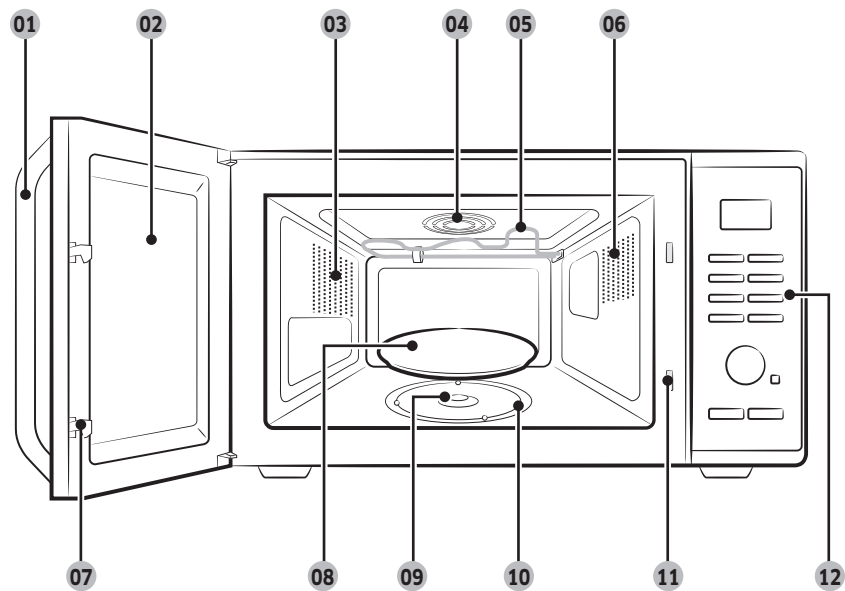
Wydłużenie czasu gotowania o 30 sekund.



1. Naciśnij przycisk **START/+30s** raz lub kilka razy, jeśli chcesz wydłużyć czas o 30 sekund.
2. Przekręć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby dowolnie ustawić czas gotowania.

Funkcje kuchenki

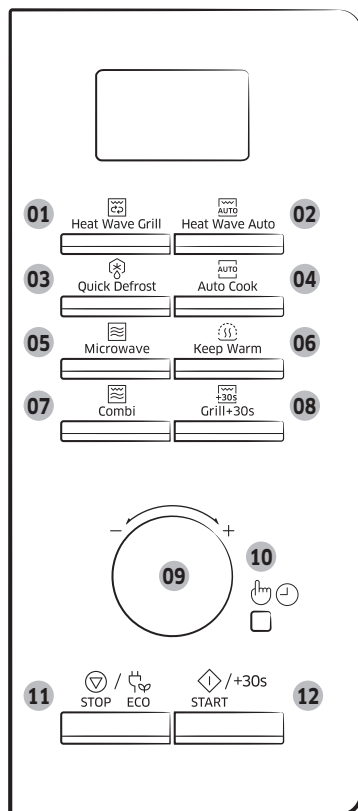
Kuchenka



- | | | |
|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 01 Uchwyt drzwiczek | 02 Drzwiczki | 03 Otwory wentylacyjne |
| 04 Płyta grilla | 05 Element grzejny | 06 Oświetlenie |
| 07 Zatrzaski drzwiczek | 08 Taca obrotowa | 09 Łącznik |
| 10 Pierścień obrotowy | 11 Otwory blokady bezpieczeństwa | 12 Panel sterowania |

Funkcje kuchenki

Panel sterowania



- 01 Przycisk Heat Wave Grill (Grillowanie Falą Ciepła)
- 02 Przycisk Heat Wave Auto (Automatyczna Fala Ciepła)
- 03 Przycisk Quick Defrost (Szybkie Rozmrażanie)
- 04 Przycisk Auto Cook (Automatyczne Gotowanie)
- 05 Przycisk Microwave (Mikrofałe)
- 06 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie Temperatury)
- 07 Przycisk Combi (Kombinacyjny)
- 08 Przycisk Grill+30s
- 09 Pokrętko Wielofunkcyjne (Waga/Porcja/Czas)
- 10 Przycisk Wyboru/Zegara
- 11 Przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)
- 12 Przycisk START/+30s

Korzystanie z kuchenki

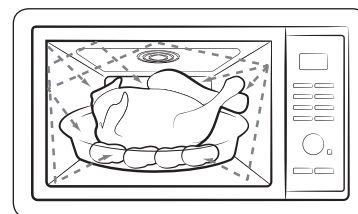
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



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

WAŻNE

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

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

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości, zapoznaj się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach **35-38**.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% - 800 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwyty u góry drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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

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

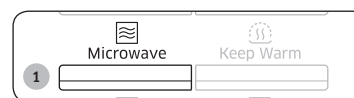
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.


WAŻNE

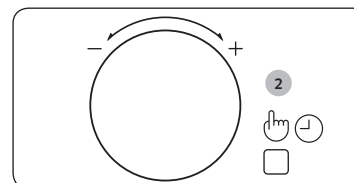
- Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej w trybie **Mikrofałe** wynosi 99 minut.

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

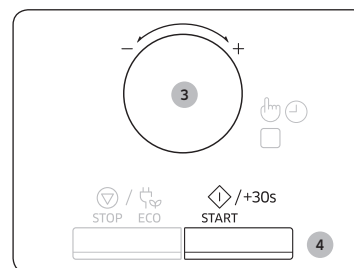


- Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.

Efekt: Wyświetli się wartość 800 W (maksymalna moc gotowania);
 (tryb mikrofał)



- Wybierz odpowiedni poziom mocy, przekręcając **pokrętko wielofunkcyjne**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.



- Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.
Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
 - Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Korzystanie z kuchenki

Ustawianie godziny

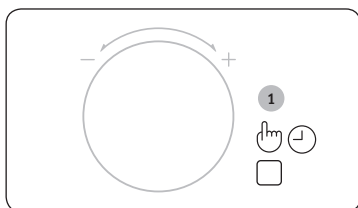
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

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

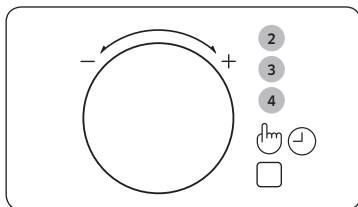
- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

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



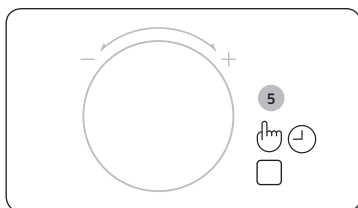
1. Naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.



2. Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, przekręcając **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.

3. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.

4. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**, 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.

Poziomy Mocy	Wartość Procentowa	Wyjście
WYSOKI	100%	800 W
PODWYŻSZONY	75%	600 W
ŚREDNI	56%	450 W
OBNIŻONY	38%	300 W
ROZMRAŻANIE	23%	180 W
NISKI	13%	100 W

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

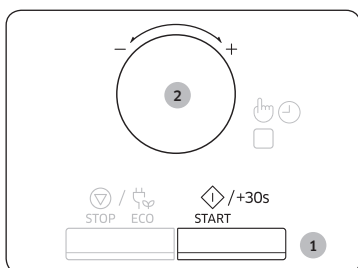
Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy	Zmniejszony
Niższy poziom mocy	Zwiększony

Dostosowywanie czasu pracy

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

Naciśnięcie przycisku **START/+30s** w trybie Mikrofale, Grillowanie Falą Ciepłą lub Kombinacyjny powoduje wydłużenie czasu pracy kuchenki.

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



Sposób 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.

Sposób 2

Czas gotowania możesz dostosować, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania, obróć pokrętło wielofunkcyjne odpowiednio w prawo lub w lewo.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

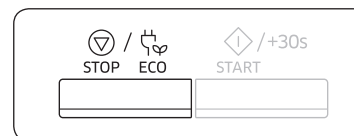
Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- 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) . 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 kuchenki

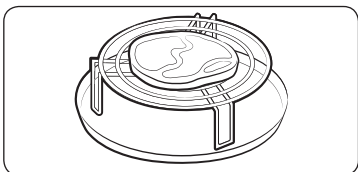
Korzystanie z funkcji grillowania falą ciepła

Funkcja **Grillowanie Falą Ciepła** umożliwia szybkie podgrzanie i opiekanie jedzenia bez użycia mikrofal.

- Dźwięk włączania/wyłączenia wentylatora to normalne zjawisko w trakcie działania funkcji grillowania falą ciepła.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

WAŻNE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Otwórz drzwiczki, umieść produkty na podstawce, a następnie zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij przycisk **Heat Wave Grill (Grillowanie Falą Ciepła)**.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

(Tryb Grillowanie Falą Ciepła)

- Nie można ustawić temperatury grilla.

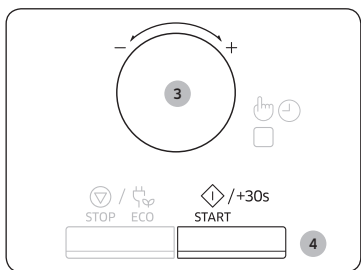
3. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt: Rozpocznie się grillowanie:

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



Korzystanie z funkcji automatycznej fali ciepła

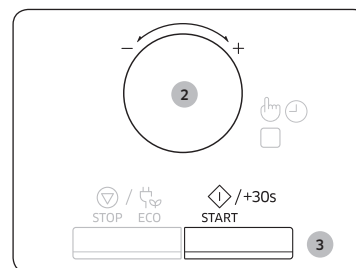
Funkcja **Automatyczna Fala Ciepła** umożliwia wybranie jednego z 15 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.

WAŻNE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Naciśnij przycisk **Heat Wave Auto (Automatyczna Fala Ciepła)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

- Efekt:** Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dla 15 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te wykorzystują kombinację grillowania falą ciepła i mikrofal.

WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
1 Domowa zapiekanka warzywna	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 400 g pokrojonych warzyw (np. cukinia, pomidor, ziemniak, cebula i papryka), 75 ml śmietany, 25 g ubitych całych jajek, sól, pieprz, 75 g tartego sera mozzarella, łyżka pietruszki lub rozmarynu • Sposób przyrządzenia Opłucz warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3–5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekanke (ok. 14 × 22 cm). Wymieszaj śmietanę, jaja, sól i pieprz i polej warzywa w ten sposób uzyskanym sosem. Posyp wszystko tartym serem. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Danie podaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
2 Domowa lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 150 g mielonej wołowiny, 100 g sosu pomidorowego, 50 ml bulionu wołowego, 75 g suchych płatków makaronu lasagne (4 płyty), ½ cebuli (posiekanej), po 1 łyżeczce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii, 100 g tartego sera mozzarella, 1 łyżka oliwy z oliwek • Sposób przyrządzenia – Sos pomidorowy z mięsem Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 10 minut. – Lasagne Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wyłóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i połowę sera do naczynia na zapiekanke o wymiarach ok 14 × 22 cm, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera mozzarella górną warstwę makaronu. Połóż naczynie na tacy obrotowej.
3 Pieczone ziemniaki	500 g (2–3 szt.)	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 2–3 ziemniaki, sól, pieprz, 2 łyżki oliwy z oliwek, 50 g tartego sera mozzarella • Sposób przyrządzenia Wyszoruj ziemniaki i pokrój na połówki wzdłuż. Przypraw ziemniaki solą i pieprzem i posmaruj oliwą. Posyp wszystko tartym serem. Umieść ziemniaki na podstawie.



Korzystanie z kuchenki

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
4 Pomidory z grilla	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 2 pomidory • Sposób przyrządzenia Pokrój pomidory na połówki. Włóż je do naczynia żaroodpornego przeciętą częścią ku dołowi. Ustaw naczynie na drucianej podstawie.
5 Warzywa z grilla	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 200 g mieszanki świeżych warzyw (pieprzu, pomidorków cherry, plasterów cukinii, grzybów, plasterów bakłażana) • Sposób przyrządzenia Opłucz warzywa i pokrój na kawałki o równej wielkości. Posmaruj je olejem i posyp solą i pieprzem. Umieść je na podstawie.
6 Pieczone jabłko	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 1 jabłko, ½ łyżki cynamonu, ¼ szklanki orzechów włoskich i śliwka • Sposób przyrządzenia Wydrąż jabłko. Dokładnie wymieszaj pozostałe składniki i umieść je w otworze w jabłku. Włóż jabłko do naczynia żaroodpornego i umieść na tacy obrotowej.
7 Steki wołowe	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 200 g steków wołowych (2 szt.), po 1 łyżce rozmarynu, tymianku i papryki, 2 łyżki oliwy z oliwek • Sposób przyrządzenia Przypraw wołowinę oliwą z oliwek, rozmarynem, tymiankiem i papryką. Umieść wołowinę na podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
8 Grillowane kiełbaski	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 300 g kiełbasek (4 szt.) • Sposób przyrządzenia Ułóż kiełbaski obok siebie na podstawie.
9 Kotlety wieprzowe	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 400 g kotletów wieprzowych (2 szt.), po 1 łyżce rozmarynu, tymianku i papryki, 2 łyżki oliwy z oliwek • Sposób przyrządzenia Przypraw mięso ziołami, pieprzem i oliwą. Umieść mięso na podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
10 Grillowane kawałki kurczaka	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 500 g kawałków kurczaka (2 kawałki), 2 łyżki oleju roślinnego, 1 łyżka przyprawy do kurczaka • Sposób przyrządzenia Opłucz kawałki kurczaka i dokładnie wysusz je za pomocą papierowego ręcznika. Wymieszaj przyprawy z olejem. Natrzyj kawałki kurczaka zmieszany olejem. Umieść je na podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu przyrządzenia odstaw na 1-2 min.
11 Grillowane krewetki	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 200 g świeżych krewetek (8 sztuk) • Sposób przyrządzenia Opłucz krewetki i dokładnie wysusz je za pomocą papierowego ręcznika. Włóż do naczynia żaroodpornego i umieść na podstawie.



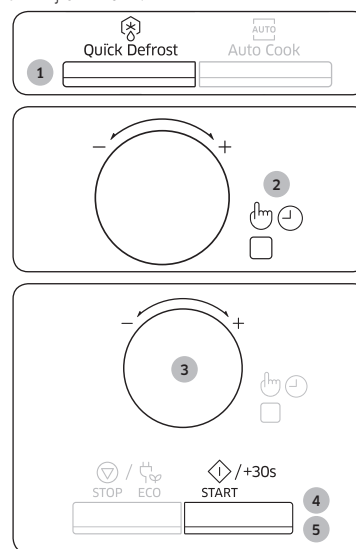
Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
12 Grillowana ryba	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 300 g pstrąga, sól, 1 łyżka soku z cytryny • Sposób przyrządzenia Oplucz rybę i osusz ją papierowym ręcznikiem. Przypraw rybę solą i sokiem z cytryny. Umieść rybę na podstawie.
13 Steki z łososia	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 400 g steków z łososia (2 szt.), 1 łyżka soli, pieprz • Sposób przyrządzenia Przypraw łososia solą i pieprzem. Umieść go na podstawie skóra do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
14 Mrożone małe sajgonki	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 200 g mrożonych małych sajgonek • Sposób przyrządzenia Umieścić mrożone sajgonki na podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, kuchenka będzie kontynuować gotowanie.
15 Croque Monsieur	200 g (2 szt.)	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki 4 kawałki chleba tostowego, 2 plastry szynki, 2 plastry sera (np. Cheddar, Emmental), 50 g tartego sera mozzarella • Sposób przyrządzenia Podpiecz kanapki. Ułóż na dwóch tostach plastry sera i szynki. Umieść pozostałe 2 kawałki chleba na wierzchu tosta. Posyp wierzch tartym serem mozzarella. Umieść tosty obok siebie na podstawie.

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja **Szybkie Rozmrażanie** 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, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.
3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
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.



Korzystanie z kuchenki

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	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	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 20-60 minut.
2 Drób	200-1500 g	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 minut.
3 Ryby	200-1500 g	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 minut.
4 Warzywa	200-1500 g	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 minut.
5 Pieczywo	200-1500 g	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.



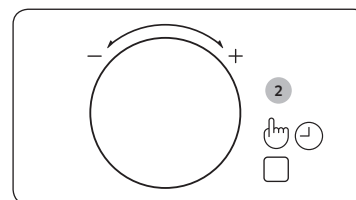
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

Funkcja **Automatyczne Gotowanie** umożliwia wybranie jednego z 20 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rodzaj porcji można ustalić, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

WAŻNE

Należy używać tylko pojemników, 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. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
 - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 20 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
1 Schłodzone Gotowe danie	300-350 g	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 minuty.
2 Schłodzone Gotowe danie	400-450 g	
3 Schłodzone Danie wegetariańskie	300-350 g	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 minuty.
4 Schłodzone Danie wegetariańskie	400-450 g	
5 Brokuły	250 g	Oplucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż ją 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.
6 Marchew	250 g	Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż ją 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 minut.

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
7 Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją 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 minut.
8 Szpinak	150 g	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 minut.
9 Kolba kukurydzy	250 g	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 minut.
10 Obrane ziemniaki	250 g	Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 minuty.
11 Ryż brązowy	125 g	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 minut.
12 Makaron rurki razowy	125 g	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 minutę.
13 Komosa ryżowa	125 g	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.



Korzystanie z kuchenki

Symbol/ Potrawa	Wielkość Porcji	Instrukcje
14 Bulgur	125 g	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.
15 Piersi z kurczaka	300 g	Mięso ołucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
16 Piersi z indyka	300 g	Mięso ołucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
17 Świeże filety rybne	300 g	Rybę ołucz 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 minut.
18 Świeże filety z łososia	300 g	Rybę ołucz 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 minut.
19 Świeże krewetki	250 g	Krewetki ołucz 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 minut.
20 Świeży pstrąg	200 g	Włóż 1 świeżą rybę 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 minuty.

Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury

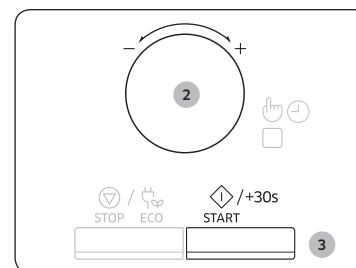
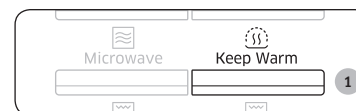
Funkcja **Utrzymywanie Temperatury** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Temperaturę (tryb gorący lub ciepły) można wybrać, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

UWAGA

Czas w funkcji **Utrzymywanie Temperatury** ustawiono na 60 minut.

UWAGA

Maksymalny czas możliwy do ustawienia w funkcji **Utrzymywanie Temperatury** wynosi 60 minut.



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

2. Wybierz tryb Hot (Gorący) lub Mild (Łagodny), obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt: Wyświetli się 60 minut.

- Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.



Polecane menu w trybie Utrzymywanie Temperatury

Symbol/Tryb	Menu
1. Gorący	Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, steki (dobrze wysmażone), bekon, dania rybne, suche ciasta
2. Łagodny	Ciasto, chleb, dania z jajek, steki (krwiste lub średnio krwiste)

WAŻNE

Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.

WAŻNE

Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować. Ciepła żywność psuje się szybciej.

WAŻNE

Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.

WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Połączenie mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

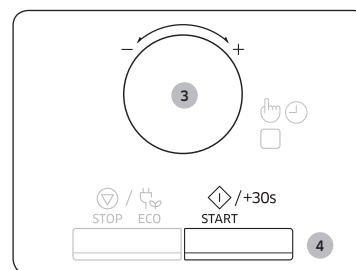
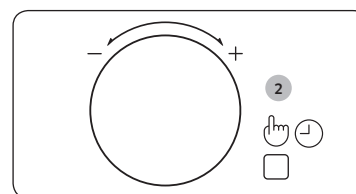
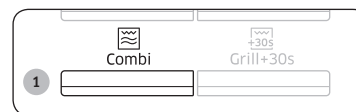
WAŻNE

ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

WAŻNE


Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenke ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Umieść podstawkę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Kombinacyjny)**.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb łączony mikrofal i grilla)
600 W (moc wyjściowa)

2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, przekręcając **pokrętko wielofunkcyjne** (600 W, 450 W, 300 W), a następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.

- Nie można ustawić temperatury grilla.

3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
- Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji grill+30s

Funkcja **Grill+30s** również umożliwia wydłużenie czasu działania funkcji **Grillowanie Falą Ciepłą** o 30 sekund jednym kliknięciem, co umożliwia przyrumienienie potraw bez przypalenia.

Aby wydłużyć czas działania funkcji **Grillowanie Falą Ciepłą**, naciśnij przycisk **Grill+30s**. Każdorazowe przyciśnięcie spowoduje wydłużenie o 30 sekund.

Na przykład, aby wydłużyć działanie funkcji **Grillowanie Falą Ciepłą** o 3 minuty, naciśnij przycisk **Grill+30s** sześciokrotnie.

- Dźwięk włączania/wyłączania wentylatora to normalne zjawisko w trakcie działania funkcji grillowania falą ciepłą.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

WAŻNE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenke zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



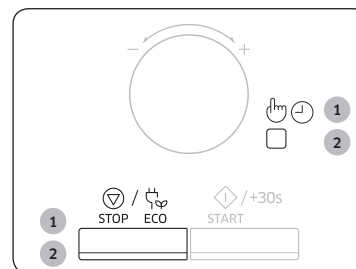
Umieść potrawę w kuchenke. Naciśnij przycisk **Grill+30s**.

Efekt: Rozpocznie się grillowanie:

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

Korzystanie z blokady rodzicielskiej

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



1. Naciśnij jednocześnie przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i przycisk **Wyboru/Zegara**.

Efekt:

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

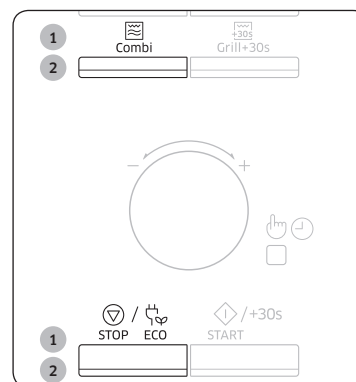


2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i przycisk **Wyboru/Zegara**.

Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **Combi (Kombinacyjny)** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.

2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Combi (Kombinacyjny)** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.



Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

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

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

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

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
<ul style="list-style-type: none"> Delikatne wyroby szklane 	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
<ul style="list-style-type: none"> Stoiki 	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
<ul style="list-style-type: none"> Naczynia Zamknięcia toreb do zamrażania 	X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe		
<ul style="list-style-type: none"> Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny 	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
<ul style="list-style-type: none"> Papier makulaturowy 	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Torby do zamrażania 	✓X	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchenke. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowy lub tuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓X : Używać ostrożnie X : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofałe

Energia mikrofal 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 kuchenke mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. 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 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. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchenke 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 pokrywy lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

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

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydżkami do środka. Odstaw na 3 minuty.			
Brukselki	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydżkami do środka. Odstaw na 3 minuty.			
Cukinie	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Bakłażany	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty.			
Cebula	250 g	800 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 minuty.			
Rzepa	250 g	800 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia.

W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Brazowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 minut.		

Podgrzewanie

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

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy i mieszanie

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

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

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

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

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

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

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

Podgrzewanie płynów

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

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci:

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

Mleko dla dzieci:

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

Wskazówka:

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

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	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 minut.		
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 minuty.		
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 minuty.		
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 minuty.		
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 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

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 minuty.			

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		Od 50 s do 1 min
Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty.			

Ręczne rozmrażanie

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

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

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

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

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

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania.

Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia.

Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

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 około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
	Mielona wołowina	250 g 500 g	180 W
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostłonięć cieńsze brzozy za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 minut.		

Potrawa	Wielkość Porcji	Moc	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką 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! Odstaw na 15-40 minut.			
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Ostoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 minut.			
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 minut.			
Pieczyno			
Bułki	2 szt.	180 W	½-1
(każda ok. 50 g)	4 szt.		2-2½
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4½-5
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	8-10
Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 minut.			

Grill

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

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

Ważna uwaga:

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

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofales + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofales + grill

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

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofales + grill:

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

Ważna uwaga:

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

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

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Produkty Zamrożone	Wielkość Porcji	1 etap (min)	2 etap (min)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	300 W + Grill 1-1½	Tylko grill 1-2
	4 szt.	2-2½	1-2
Instrukcje Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 min.			
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill 8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty.		
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty.		
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Tylko grill 1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty.		
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obróć po upływie połowy ustalonego czasu.		
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.		

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża Żywność	Wielkość Porcji	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill 6-8	Tylko grill 4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.		
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill 2-3	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	300 W + Grill 4½-5½	Tylko grill 2-3
	400 g (4 szt.)	7-8	
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawie.		
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.		
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			

Świeża Żywność	Wielkość Porcji	1 etap (min)	2 etap (min)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.		
Kotlety z baraniny / steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill 12-15	Tylko grill 9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty.		
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty.		
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)	6-7	
Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną pierś w dół, drugą pierś w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.		

Zasady przygotowywania potraw

Porady i wskazówki

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.

Podgrzewaj przez 30–40 sekund z mocą 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.

Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.

Podczas roztopiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.

Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.

Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.

Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.

Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

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 z mocą

800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.

Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.

Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręczanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką.

Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ min przy użyciu mocy 800 W.

Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

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.

Odstaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot 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.
Kuchenka 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 obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	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.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbytnio się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

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 naczyń do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Światło wewnętrznej lampy jest przygaszone lub nie działa.	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 „Anuluj”.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne Gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke 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"> Kapie woda. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. Woda pozostaje w piekarniku. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	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.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	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 zmieniła 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.
Grill		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka		
Kuchenka nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Piekarńnik nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używać odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Para		
Słyszę wrzenie wody podczas gotowania na parze.	Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Po zatrzymaniu gotowania na parze z wnętrza kuchenki dochodzą nietypowe dźwięki.	Woda jest usuwana ze środka podgrzewacza parowego po zakończeniu gotowania na parze.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Para nie wydobywa się.	Zbiornik na wodę nie został zainstalowany.	Sprawdź, czy zbiornik na wodę został zainstalowany prawidłowo.
	W zbiorniku na wodę nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i spróbuj ponownie.

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.

Parametry 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.

Model	MG23K3575**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii	
Moc maksymalna	2300 W
Mikrofałe	1250 W
Grill (element grzejny)	1100 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (Szer. x Wys. x Gł.)	
Na zewnątrz (razem z uchwytem)	489 × 275 × 392 mm
Wnętrze kuchni	330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litry
Waga	
Netto	Ok. 13 kg

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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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

DE68-04403B-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG23K3575**



SAMSUNG

Tartalom

A használati útmutató használata	3	A sütő használata	12
A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	3	A mikrohullámú sütő működése	12
Biztonsági előírások	3	A sütő működésének ellenőrzése	13
Fontos biztonsági előírások	3	Főzés/Melegítés	13
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8	Az idő beállítása	14
Üzembe helyezés	9	Teljesítményszintek és elkészítési idők	14
Tartozékok	9	Az elkészítési idő beállítása	15
Üzembe helyezés helye	9	A főzés leállítása	15
Forgótányér	9	Az energiatakarékos üzemmód beállítása	15
Karbantartás	10	A hőhullámos grill funkciók használata	16
Tisztítás	10	Az automatikus hőhullám funkciók használata	16
Csere (javítás)	10	A gyorskiolvasztás funkció használata	19
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10	Az automatikus főzési funkciók használata	20
Gyorskalauz	11	A melegen tartás funkció használata	22
A sütő jellemzői	11	Mikrohullám és grill kombinációja	23
Sütő	11	A grill+30mp funkciók használata	24
Kezelőpanel	12	A gyermekzár funkció használata	24
		A hangjelzés kikapcsolása	24
		A mikrohullámú sütőben használható edények	25
		Sütési útmutató	26
		Hibaelhárítás és információs kódok	35
		Hibaelhárítás	35
		Információs kód	38
		Műszaki adatok	39



A használati útmutató használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat**.

VIGYÁZAT

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozhat**.

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

FIGYELMEZTETÉS: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Gyermek csak akkor használhatja felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:





Biztonsági előírások

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étél vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel,

és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A mikrohullámú sütőt pulton történő (szabadon álló) használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet





és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszassanak a készülékkel.
A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).
A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.
Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

CSAK A SÜTŐ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK – OPCIONÁLIS

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.





Biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhat a készülékkel.

A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai,

érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre. A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben. A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.

Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell. Egy száraz törülközővel rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.

Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.

Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.





Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközpontoz.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.

Szorosan csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.

Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt feltétlenül a tárgyak között vagy a sütő háta mögé vezesse el.

Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot.

Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközpontoz.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Mivel az alkoholgőz hozzáérhet a sütő forró részeihez, az alkoholtartalmú ételek és italok melegítésekor különös gonddal járjon el.

A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/ becsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.

Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

1. Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
2. Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
3. Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat.

Ne használja a sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat stb.

Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.

A tápkábelt és a csatlakozóaljzatot tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.

Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tüzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Amikor kiveszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.

A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)

Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózár kallantyújával). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági





Biztonsági előírások

retesz nyílásaiba.

- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
 - Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
- Fontos:** a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtótömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a vásárló hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

- Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
- Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.

Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasa van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.

A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

A termékcsoporthoz meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében. A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából. Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

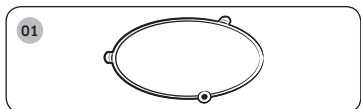
A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html weboldalra



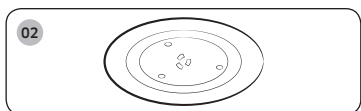
Üzembe helyezés

Tartozékok

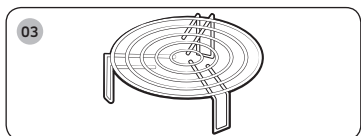
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



01 Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni.
Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



02 Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

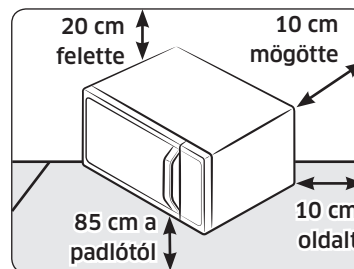


03 Grillezőrács, amelyet a forgótányérra kell helyezni.
Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

FONTOS

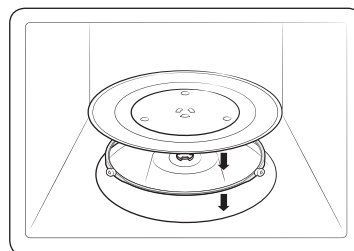
NE használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.

Üzembe helyezés helye



- Válasszon egy lapos, vízszintes területet 85 cm-rel a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a sütő megtartásához.
- Biztosítson helyet a szellőzés számára: legalább 10 cm-t a hátsó falnál és az oldalaknál, valamint 20 cm-t a készülék tetején.
- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- A sütő első használata előtt egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a sütő belső részét és az ajtó szigetelését.

Forgótányér



Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.



Karbantartás

Tisztítás

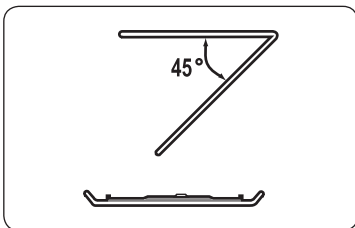
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányéjára.
2. Melegítse a sütőt 10 percre a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehül. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



A sütőtér felső részének tisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45°-kal a képen látható módon. Ez elősegíti a felső felület megtisztítását. Ha végezt, helyezze vissza a felső fűtőelemet.

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a sütő élettartama lecsökkenhet.
- Vigyázzon, hogy ne fröcsköljön vizet a sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőtérrel, miután lehült.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a sütőt.

- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy helyi Samsung szervizközponttal.

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

- Ha hosszú ideig nem használja a sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a sütőt egy száraz, pormentes helyre. A sütő belsejében felgyülemelő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.



Gyorskalauz

Ha főzni szeretne.



Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ha grillezni szeretne.

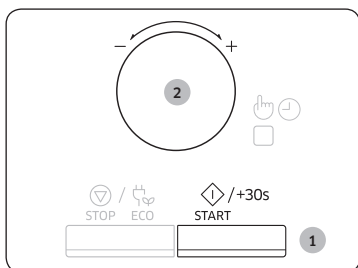


Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik.

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

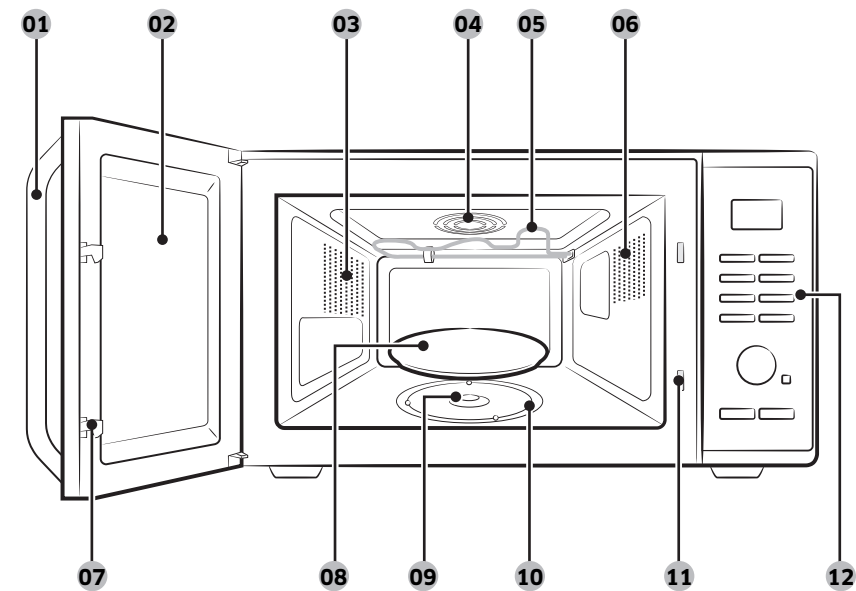
Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:



1. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.
2. A **forgógomb** elforgatásával beállíthatja a kívánt időt.

A sütő jellemzői

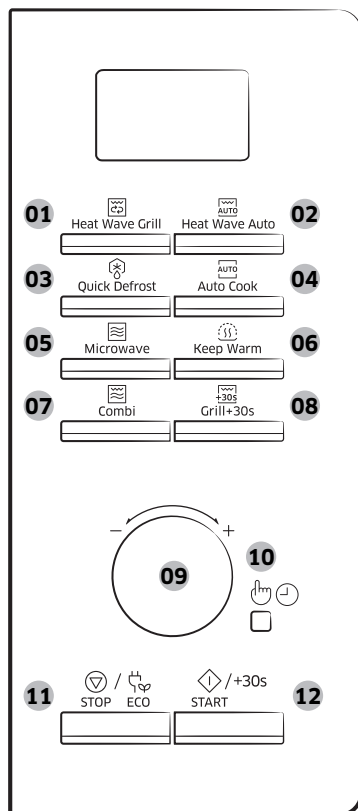
Sütő



- | | | |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 01 Ajtófogantyú | 02 Ajtó | 03 Szellőzőnyílások |
| 04 Grillemez | 05 Fűtőelem | 06 Világítás |
| 07 Ajtózár kallantyú | 08 Forgótányér | 09 Összekötőelem |
| 10 Görgős gyűrű | 11 Biztonsági retesz nyílásai | 12 Kezelőpanel nyílásai |

A sütő jellemzői

Kezelőpanel



- 01 Heat Wave Grill (Hőhullámos grillezés) gomb
- 02 Heat Wave Auto (Automatikus hőhullám) gomb
- 03 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) gomb
- 04 Auto Cook (Automatikus főzés) gomb
- 05 Microwave (Mikrohullám) gomb
- 06 Keep Warm (Melegen tartás) gomb
- 07 Combi (Kombinált) gomb
- 08 Grill+30s (Grill+30mp) gomb
- 09 Forgógomb (Tömeg/Adag/Idő)
- 10 Kiválasztás/óra gomb
- 11 STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS) gomb
- 12 START/+30s (INDÍTÁS/+30mp) gomb

A sütő használata

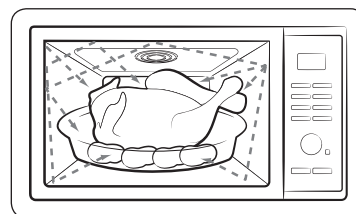
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
 - Mennyiség és sűrűség
 - Víztartalom
 - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

FONTOS

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Hogy az étel közepén is egyenletesen átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a **35-38.** oldalon.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% – 800 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó felső részén található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.



Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot, majd a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.

Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet.
Ennyi idő alatt a víznek fel kell fornia.

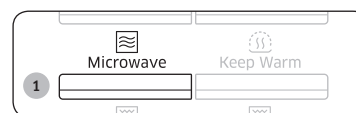
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.


FONTOS

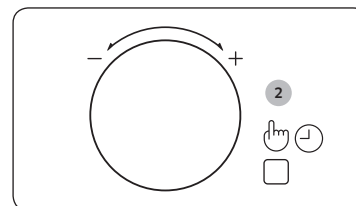
- MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
- A maximális **Mikrohullám** idő 99 perc.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

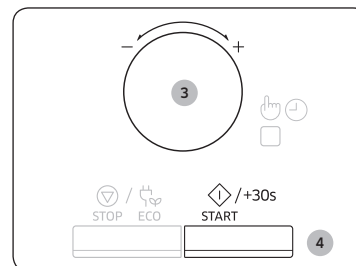


1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.

Eredmény: A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
 (mikrohullám üzem mód)



2. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.) Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
 - 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



A sütő használata

Az idő beállítása

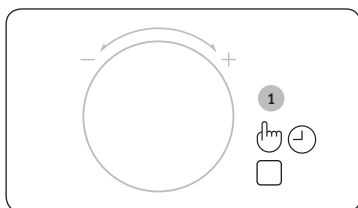
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat.

Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

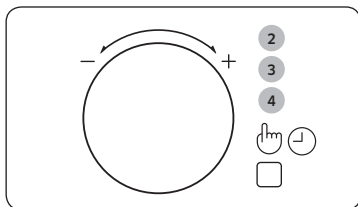
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

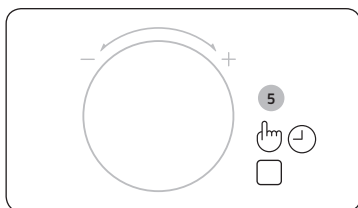
Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.



1. Nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



2. A **forgógomb** elforgatásával állítsa be az időt 12 vagy 24 órás formátumra. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.

5. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot; ezzel elindítja az órát.

Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

Teljesítményszintek és elkészítési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100%	800 W
KÖZEPESEN MAGAS	75%	600 W
KÖZEPES	56%	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	38%	300 W
KIOLVASZTÁS	23%	180 W
ALACSONY	13%	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

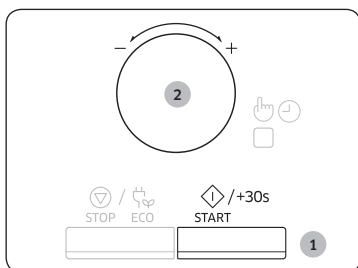


Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

Mikrohullám, Hőhullámos grill vagy Kombinált üzemmódban a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megnyomásával növelheti az elkészítési időt.

- Az ajtót megnyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése



1. Módszer

Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt.

- Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

2. Módszer

A **forgógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.

- Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.

A főzés leállítása

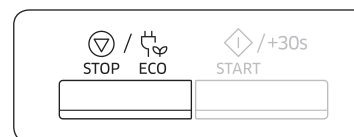
A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a START/+30s (INDÍTÁS/+30mp) gombot.
Teljesen	Egyszer nyomja meg a STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra. Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.



A sütő használata

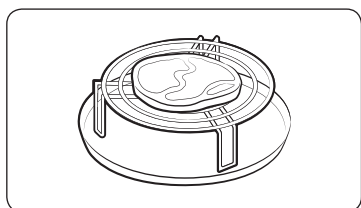
A hőhullámos grill funkciók használata

A **Hőhullámos grillezés** segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A ventilátor ki-/bekapcsolásának hangja normális a Hőhullámos grill használatakor.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

FONTOS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



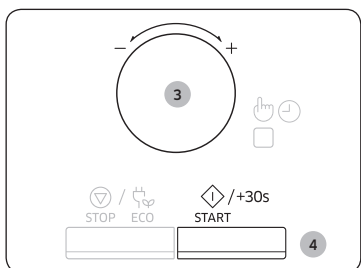
1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állvánnyra, majd csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg a **Heat Wave Grill (Hőhullámos grillezés)** gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

(Hőhullámos grillezés üzemmód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.

- A maximális grillezési idő 60 perc.

4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik.

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az automatikus hőhullám funkciók használata

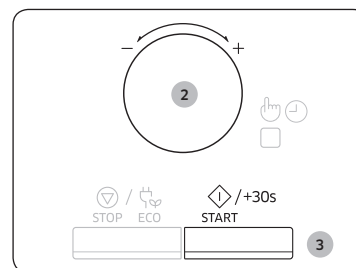
A **Automatikus hőhullám** funkció 15 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a **forgógomb** elforgatásával tudja beállítani.

FONTOS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Nyomja meg a **Heat Wave Auto (Automatikus hőhullám)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



Az alábbi táblázat a 15 előre beállított elkészítési programhoz tartozó adagokat és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok a mikrohullám és hőhullámos grill üzemmódot kombinálva működnek.

FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Házi készítésű csőben sült zöldség	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 400 g szeletelt zöldség (pl. cukkini, paradicsom, burgonya, hagyma, paprika), 75 ml tejszín, 25 g felvert egész tojás, só, bors, 75 g reszelt mozzarellaajt, teáskanálnyi petrezselyem vagy rozsmaring • Elkészítés módja Mossa meg a zöldségeket, és vágja 3-5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze a szeleteket egy, körülbelül 14 × 22 cm-es sütőtálba, keverje el a tejszínt, tojást, sót és borsot, és öntse a tetejére. Szórjon reszelt sajtot a tetejére. Helyezze az edényt a forgótányérra. A tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevéllel.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2 Házi lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 150 g darált marhahús, 100 g paradicsomszósz, 50 ml marha alaplé, 75 g száraz lasagnatészta (4 lap), ½ hagyma (apróra vágva), 1 teáskanál a következőkből: szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom, 100 g reszelt mozzarellaajt, 1 evőkanál olívaolaj • Elkészítés módja - Paradicsomos hússzósz Hevítse fel az olajat serpenyőben, majd főzze a darált marhahúst és a felkockázott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen barna nem lesz. Öntse rá a paradicsomszószot és a marha alaplevet, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Hevítse forrásig, majd párolja lassan 10 percen át. - Lasagna Főzze meg a lasagnatésztát a csomagolás útmutatója szerint. Rétegezze egymásra a lasagnatésztát, a hússzószot és a sajt felét egy, körülbelül 14 × 22 cm-es sütőtálba, majd ismételje meg a műveletet. Ezt követően szórja meg egyenletesen a fennmaradó mozzarellaajt a tészta felső rétegét. Helyezze az edényt a forgótányérra.
3 Sült burgonya	500 g (2-3 db)	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 2-3 burgonya, só, bors, 2 evőkanál olívaolaj, 50 g reszelt mozzarellaajt • Elkészítés módja Hámozza meg a burgonyákat, és hosszában vágja őket ketté. Ízesítse a burgonyát sóval, borssal és olajjal. Szórjon reszelt sajtot a tetejére. Tegye a burgonyát a rácsra.



A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
4 Grillezett paradicsom	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 2 paradicsom • Elkészítés módja A paradicsomokat vágja félbe. Helyezze őket hőálló táliba a vágott felükkel lefelé. Helyezze az edényt a rácsra.
5 Grillezett zöldségek	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 200 g vegyes friss zöldség (paprika, kockáztatott paradicsom, cukkini szeletek, gomba, szeletelt padlizsán) • Elkészítés módja Mossa meg a zöldségeket, és vágja őket egyenletes darabokra. Kenje meg olajjal, majd szórja meg őket sóval és borssal. Rakja a rácsra.
6 Sült alma	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 1 alma, ½ evőkanál fahéj, ¼ csésze dió és szilva • Elkészítés módja Magozza ki az almát. Keverje el a többi összetevőt, és tegye az almán levő lyukba. Tegye az almát hőálló táliban a forgótányérra.
7 Bifsztek	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 200 g bifsztek (2 db), 1 teáskanál rozmarying, kakukkfű és bors, 2 evőkanál olívaolaj • Elkészítés módja Ízesítse a marhahúst olívaolajjal, rozmaryinggal, kakukkfűvel és borssal. Tegye a marhahúst a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
8 Grillezett kolbász	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 300 g kolbász (4 db) • Elkészítés módja Tegye a rácsra egymás mellé a kolbászokat.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
9 Sertésborda	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 400 g sertésborda (2 db), 1 teáskanál rozmarying, kakukkfű és bors, 2 evőkanál olívaolaj • Elkészítés módja Ízesítse a sertéshúst olajjal, fűszernövényekkel és borssal. Tegye a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
10 Grillezett csirkefalatok	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 500 g csirkefalatok (2 darab), 2 evőkanál növényi olaj, 1 teáskanál csirkehús fűszer • Elkészítés módja Mossa meg a csirkefalatokat, majd törölje meg őket alaposan papírtörővel. Keverje el a fűszereket olajjal. Kenje az olajkeveréssel a csirkefalatokat. Helyezze őket a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Sütés után 1-2 percig hagyja állni.
11 Grillezett garnélarák	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 200 g friss garnélarák (8 db) • Elkészítés módja Mossa meg a garnélarákat, törölje meg őket alaposan papírtörővel. Helyezze hőálló edényben a rácsra.
12 Grillezett hal	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 300 g pisztráng, só, 1 evőkanál citromlé • Elkészítés módja Mossa meg a halat, és törölgesse szárazra papírtörővel. Ízesítse a filét sóval és citromlével. Helyezze a halat a rácsra.



Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
13 Sült lazacszelet	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 400 g lazacszelet (2 db), 1 teáskanál só, bors • Elkészítés módja Fűszerezze a lazacot sóval és borssal. A bőrös oldalával lefelé helyezze a lazacot a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
14 Fagyasztott mini tavaszi tekercs	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 200 g fagyasztott mini tavaszi tekercs • Elkészítés módja Helyezze a fagyasztott tavaszi tekercsket a rácsra. Fordítsa meg a hangjelzést követően, a sütő tovább működik.
15 Croque- Monsieur	200 g (2 db)	<ul style="list-style-type: none"> • Hozzávalók 4 szelet szendvicsskenyér, 2 szelet sonka, 2 szelet sajt (pl. Cheddar, ementáli), 50 g reszelt mozzarella-sajt • Elkészítés módja Pirítsa meg a szendvicseket. Tegyen szelet sajtot és sonkát mindkét pirítóásra. Tegye a másik 2 szelet szendvicset a pirítósa tetejére. Szórjon reszelt mozzarella-sajtot a tetejére. Tegye őket egymás mellé a rácsra.

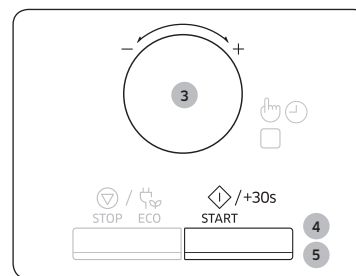
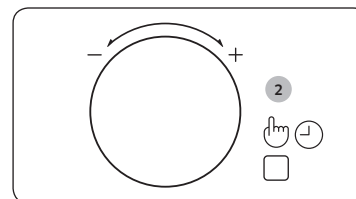
A gyorskiolvasztás funkció használata

A **Gyorskiolvasztás** funkció hús, baromfi, hal, fagyasztott zöldség és kenyér kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér középre. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
3. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény:
 - Megkezdődik a kiolvasztás.
 - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény:
 - 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



A sütő használata

Az alábbi táblázat különböző **Gyorskiolvasztás** programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételmiszerről. A húst, baromfit, halat, zöldséget vagy kenyeret helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4 Zöldség	200-1500 g	A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálban. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.
5 Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fedtetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámiatányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túró torta és vajastésza kiolvasztásához. Nem alkalmas vajás tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

Az automatikus főzési funkciók használata

Az **Automatikus főzés** funkció 20 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag típusát a **forgógomb** segítségével állíthatja be.

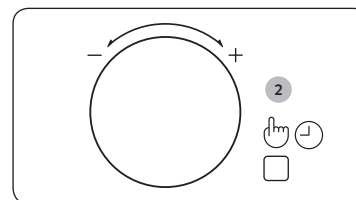
FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. **Eredmény:** A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- 1) A sütő négyezer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



Az alábbi táblázat a 20 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hűtött Készétel	300-350 g	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2 Hűtött Készétel	400-450 g	
3 Hűtött Vegetáriánus ételek	300-350 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
4 Hűtött Vegetáriánus ételek	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
6 Sárgarépa	250 g	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
7 Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
8 Spenót	150 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
9 Csöves kukorica	250 g	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
10 Hámozott burgonya	250 g	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni.
11 Barna rizs	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
12 Teljes kiőrlésű makaróni	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
13 Quinoa	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.



A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
14 Bulgur	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
15 Csirkemell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
16 Pulykamell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
17 Friss halfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
18 Friss lazacfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
19 Friss garnéla	250 g	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
20 Friss pisztráng	200 g	Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hőálló tála. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.

A melegen tartás funkció használata

A **Melegen tartás** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt. A **forgógomb** segítségével válasszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül.

MEGJEGYZÉS

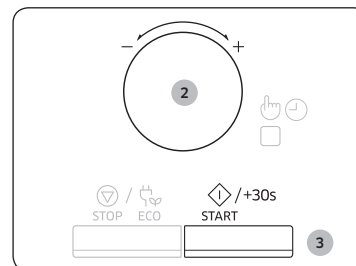
A **Melegen tartás** idejét 60 percben határozták meg.

MEGJEGYZÉS

A **Melegen tartás** maximális ideje 60 perc.



1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki a Hot (Forró) vagy Mild (Mérsékelt) lehetőséget.
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény: A 60 perc jelenik meg.
 - Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.



Javasolt Melegen tartás menü

Kód/Mód	Menü
1. Forró	Lasagne, leves, csóban sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények
2. Mérsékelt	Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)

☛ FONTOS

Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsüteményezett ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.

☛ FONTOS

A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.

☛ FONTOS

Ne fedje le se fedővel, se fóliával.

☛ FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

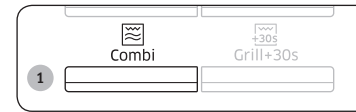
☛ FONTOS

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.


☛ FONTOS

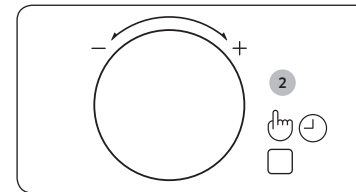
A sütőben lévő edényeket MINDIG edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



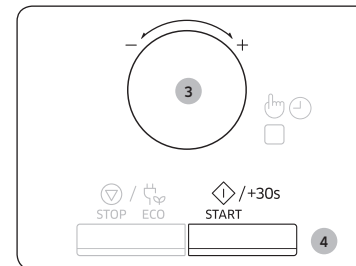
1. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
 (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)
 600 W (kimeneti teljesítmény)



2. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (600 W, 450 W, 300 W.) Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.
 - A maximális elkészítési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



A sütő használata

A grill+30mp funkciók használata

A **Grill+30mp** funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen gombnyomással 30 másodperccel növelje a **Hőhullámos grillezés** üzemmód működési idejét, így kitűnően megpiríthatja a felületeket anélkül, hogy megégetné őket.

A **Hőhullámos grillezés** mód készítési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

Például, ha három perc **Hőhullámos grillezés** módot szeretne megadni, nyomja meg hatszor a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

- A ventilátor ki-/bekapcsolásának hangja normális a Hőhullámos grill használatakor.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

FONTOS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



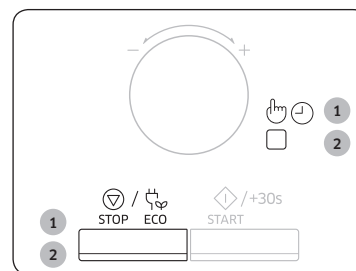
Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik.

- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A gyermekzár funkció használata

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **Kiválasztás/Óra** gombot.

Eredmény:

- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.

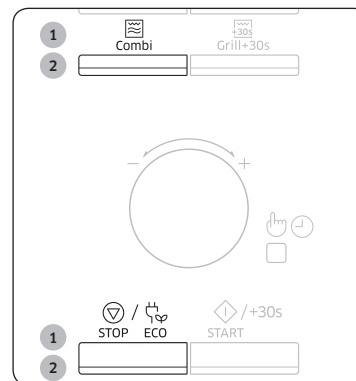


2. A sütőzár feloldásához nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **Kiválasztás/Óra** gombot.

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **Combi (Kombinált)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Combi (Kombinált)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.



A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓X	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére.
• Papírzacskók vagy újságpapír	X	A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Ívkiülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém		
• Edények	X	Ívkiülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	X	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	X	Ívkiülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓X	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpaper vagy sütőpaper	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓X : Körültekintően használja X : Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.

Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás sűrűlővé válik, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális határfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagban, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendszeren tűzhelyen készítené el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig – lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.

Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (kínai módra)	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig- lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Cukkini	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.			
Hagyma	250 g	800 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.			
Karlábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.

A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.

Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvinné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 800 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom). Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzni az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.



A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!

Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.

A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

Anyatej:

A tejet töltsé sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
	Tudnivalók Töltsé csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/ bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½
	Tudnivalók Töltsé ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.			

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.			
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.			
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp.
	200 ml		50 mp és 1 perc között
Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babáknak adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.			

Kézi kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdnek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús	Darált marhahús	250 g 500 g	6½-7½
			10-12
Sertésszelet	250 g	180 W	7½-8½
			Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi			
Csirke darabok	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
Egész csirke	900 g	180 W	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
Hal			
Halfilé	250 g (2 db) 400 g (4 db)	180 W	6-7 12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér			
Zsömlé (darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	180 W	½-1 2-2½
Pirítós/szendvics	250 g	180 W	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	8-10
	Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.		

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Sütési útmutató

Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Fagyasztott Étél	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db	300 W + Grill 1-1½	Csak grill 1-2
	4 db	2-2½	1-2
Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill 8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.		
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.		

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss Élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill 6-8	Csak grill 4-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.		
Zsömle (készsre sütött)	2-4 darab	Csak grill 2-3	Csak grill 2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	300 W + Grill 4½-5½	Csak grill 2-3
	400 g (4 db)	7-8	
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.		
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.		
Sült burgonya	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.		

Friss Élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni.		
Bárányszelet/ marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill 12-15	Csak grill 9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Sertésszelet	250 g (2 db)	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Sült alma	1 alma (kb. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 alma (kb. 400 g)	6-7	
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtátra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.		
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtátra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 800 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba. 450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinszalagokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsen. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Hibaelhárítás és információs kódok

Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Művelet
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintógombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekszár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekszárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a Start (Indítás) gombot.

Probléma	Ok	Művelet
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a sütő nem működik.	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.
	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatóak a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Művelet
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszert mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a Cancel (Mégse) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a Start (Indítás) gombot.

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Csepeg a víz. 2. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. 3. Víz maradt a sütőben. 	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően tovább kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

Probléma	Ok	Művelet
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
Grill		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.

Probléma	Ok	Művelet
Sütő		
A sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.
Gőz/pára		
Párolás közben hallom, ahogy forr a víz.	A víz felmelegítése a gőzmelegítővel történik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A párolás befejezésekor furcsa hangot hallok.	A párolás befejezésekor a gőzmelegítőben lévő víz eltűnik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
Nem jön ki a gőz.	Nincs behelyezve a víztartály.	Ellenőrizze, hogy a víztartály megfelelően van-e behelyezve.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse tele vízzel a tartályt, és próbálja újra.

Információs kód

Információs kód	OK	Művelet
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MEGJEGYZÉS

Ha javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Modell	MG23K3575**
Tápellátás	230 V - 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem)	2300 W 1250 W 1100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé×ma×mé) Külső (fogantyúval együtt) Sütőtér	489×275×392 mm 330×211×324 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	kb. 13,0 kg

Jegyzet

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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

DE68-04403B-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23K3575**



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky	3	Používanie rúry	12
V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:	3	Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12
Bezpečnostné pokyny	3	Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	13
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Varenie/Prihrievanie	13
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Nastavenie času	14
Inštalácia	9	Zmeny úrovni výkonov a času	14
Príslušenstvo	9	Nastavenie času varenia	15
Miesto inštalácie	9	Zastavenie varenia	15
Tanier	9	Nastavenie režimu úspory energie	15
Údržba	10	Použitie funkcie teplovlnného grilovania	16
Čistenie	10	Použitie funkcie automatického zohrievania	16
Výmena (oprava)	10	Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania	19
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Používanie funkcií automatického varenia	20
Rýchly sprievodca s náhľadom	11	Používanie funkcií udržiavania zohriatia	22
Funkcie rúry	11	Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	23
Rúra	11	Použitie funkcií grilovanie+30s	24
Ovládací panel	12	Používanie funkcií detskej zámky	24
		Vypínanie signalizácie	24
		Sprievodca pomôckami na varenie	25
		Sprievodca varením	26
		Riešenie problémov a informačné kódy	35
		Riešenie problémov	35
		Informačný kód	38
		Technické údaje	39

Používanie tejto príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Táto používateľská príručka obsahuje cenné informácie o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **lahké fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREVVU

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;



Bezpečnostné pokyny

- vo farmárskych budovách;
 - pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.
- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

V prípade spozorovania dymu (vychádzajúceho) vypnite alebo odpojte zariadenie a ponechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou. Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte

jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte (voľne stojaca), nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.



Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

LEN PRE FUNKCIU RÚRY – VOLITEĽNÉ

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelých osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte parný čistič.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu



Bezpečnostné pokyny

počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné

pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dozeráte na ne.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.

Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.

Rúru neinštalujte: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikáť plyn, a ani na nerovný povrch.

Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.

Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety. V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.





Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.

Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou.

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku. Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprenjujte vodu.

Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.

Na rúru nesprenjujte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Buďte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami.

Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd. V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
2. zakryte ho čistým suchým kusom látky,
3. nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovení.

Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.

Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.

Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu. Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia. Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiacieho prostriedku nahromadili na tesniacich





Bezpečnostné pokyny

povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.

- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.

Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.

- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickú poruchu, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliacené, poškrábané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretné. Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese www.samsung.com. Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezhrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákna. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.

Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistou a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerné generuje alebo používa rádiová frekvencia energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

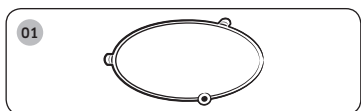
Viac informácií o záväzkoch voči životnému prostrediu a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, nájdete na webovej lokalite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Inštalácia

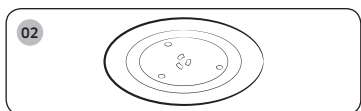
Príslušenstvo

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



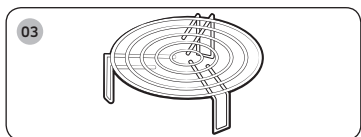
01 Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



02 Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



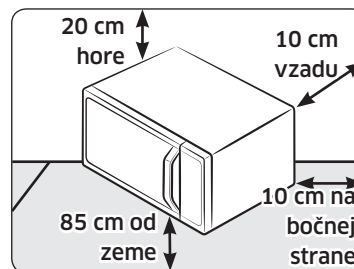
03 Grilovací stojan sa umiestňuje na tanier.

Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

👉 DÔLEŽITÉ

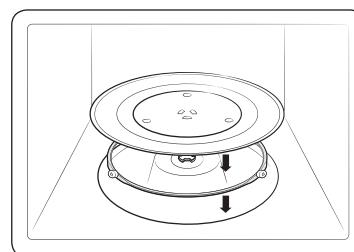
NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Miesto inštalácie



- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaistite priestor pre vetranie, aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.
- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôbte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené predĺžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Tanier



Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



Údržba

Čistenie

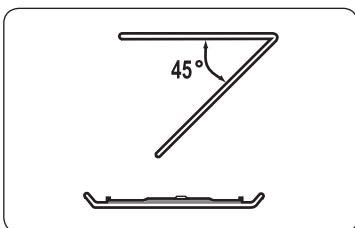
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



Na vyčistenie hornej oblasti varnej komory znížte horný ohrevný prvok o 45° (pozri obrázok). Pomôže to pri čistení hornej oblasti. Po dokončení čistenia vráťte ohrevný prvok do pôvodnej polohy.

⚠ UPOZORNENIE

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

Táto rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

- Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

Rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.



Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

- Výsledok:** Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
- 1) Rúra 4-krát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

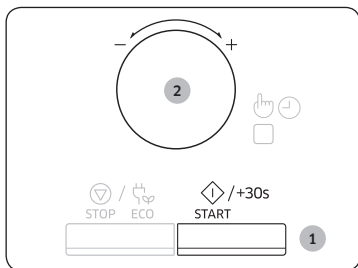
Ak chcete grilovať trochu jedla.



Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)**.

- Výsledok:** Spustí sa grilovanie.
- 1) Rúra 4-krát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

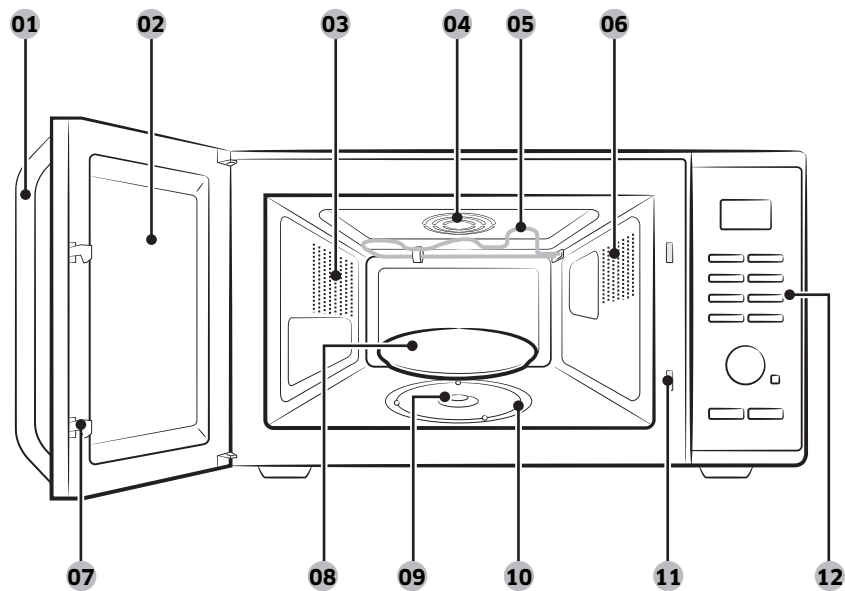
Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.



1. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste za každým prídali dodatočných 30 sekúnd.
2. Otočením **voliča** môžete nastaviť ľubovoľný čas.

Funkcie rúry

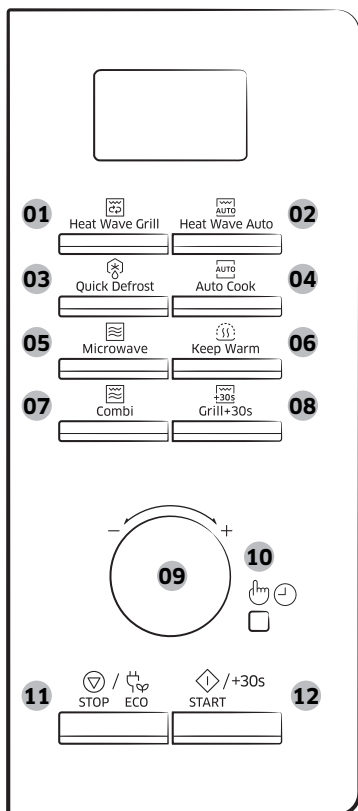
Rúra



- | | | |
|--------------------------------|---|---------------------------------|
| 01 Rukoväť dverí | 02 Dvere | 03 Vetracie otvory |
| 04 Podnos na grilovanie | 05 Ohrevný prvok | 06 Svetlo |
| 07 Západky dvierok | 08 Tanier | 09 Spojovacie zariadenie |
| 10 Valčekový krúžok | 11 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia | 12 Ovládací panel |

Funkcie rúry

Ovládací panel



- 01 Tlačidlo Heat Wave Grill (Teplovlnné grilovanie)
- 02 Tlačidlo Heat Wave Auto (Automatické zohrievanie)
- 03 Tlačidlo Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
- 04 Tlačidlo Auto Cook (Automatické varenie)
- 05 Tlačidlo Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)
- 06 Tlačidlo Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)
- 07 Tlačidlo Combi (Kombinovaný)
- 08 Tlačidlo Grill+30s (Grilovanie+30s)
- 09 Voliča (Váha/Porcia/Čas)
- 10 Tlačidlo Vybrať/Hodiny
- 11 Tlačidlo STOP/ECO (STOP/EKO)
- 12 Tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)

Používanie rúry

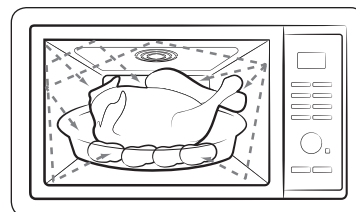
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
 - Množstvo a hustota
 - Obsah vody
 - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

☛ DÔLEŽITÉ

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredy.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 35 až 38.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu (100 %-800 W), voda trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na hornej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a nastavte čas na 4 až 5 minút príslušným počtom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút.
Voda by sa potom mala variť.

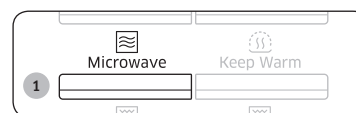
Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.


DÔLEŽITÉ

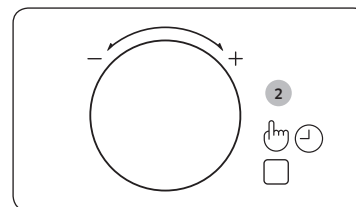
- Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas **zohrievania v mikrovlnke** je 99 minút.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

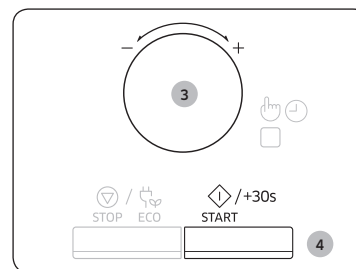


1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)**.

Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):
 (režim mikrovlnnej rúry)



2. Vyberte vhodnú úroveň výkonu otáčaním **voliča**. (Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.) Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomenkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

Nastavenie času

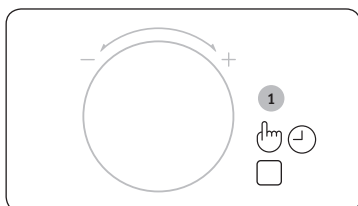
Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

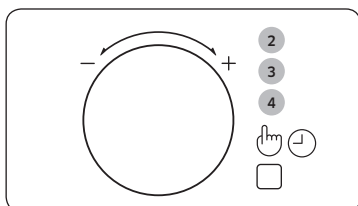
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

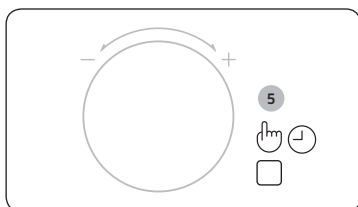
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



2. Nastavte 24-hodinové alebo 12-hodinové zobrazovanie otáčaním **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



3. Otočením **voliča** nastavte hodiny. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
4. Otočením **voliča** nastavte minúty.

5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**, aby sa spustili hodiny.

Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Zmeny úrovni výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovni výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	800 W
STREDNE VYSOKÁ	75 %	600 W
STREDNÁ	56 %	450 W
STREDNE NÍZKA	38 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	23 %	180 W
NÍZKA	13 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

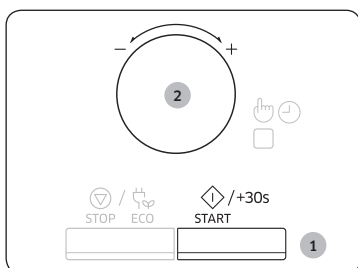
Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

V režime Mikrovlnné ohrevanie, Teplovlnné grilovanie alebo Kombinovaný stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** zvýšite čas varenia.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia



Postup 1

Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** šesťkrát.

Postup 2

Otočením **voliča** nastavte čas varenia.

- Ak chcete predĺžiť čas varenia jedla, otočte voličom doprava, a ak ho chcete skrátiť, otočte ním doľava.

Zastavenie varenia

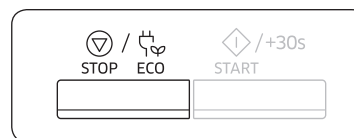
Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstať

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo STOP/ECO (STOP/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) .
Úplne	Stlačte raz tlačidlo STOP/ECO (STOP/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo STOP/ECO (STOP/EKO) .

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (STOP/EKO)**.
Výsledok: Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (STOP/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnóm stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie rúry

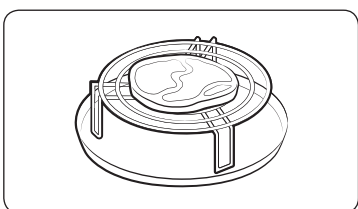
Použitie funkcie teplovlnného grilovania

Funkcia **Teplovlnné grilovanie** vám umožní zohriať a opieť jedlo rýchlo a bez použitia mikrovlnného ohrevu.

- Pri použití teplovlnného grilovania bežne zaznie zvuk zapnutia/vypnutia ventilátora.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

☛ DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Otvorte dverka, umiestnite jedlo na stojan a zatvorte dverka.



2. Stlačte tlačidlo **Heat Wave Grill (Teplovlnné grilovanie)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

- (Režim teplovlnného grilovania)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

3. Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**.

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Použitie funkcie automatického zohrievania

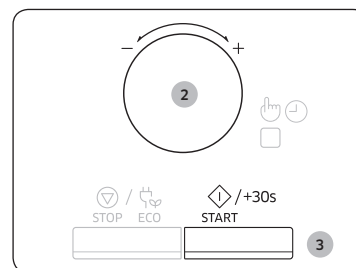
Funkcie **Automatické zohrievanie** zahŕňajú 15 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením **voliča** môžete nastaviť počet porcií.

☛ DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Stlačte tlačidlo **Heat Wave Auto (Automatické zohrievanie)**.



2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

V nasledujúcej tabuľke nájdete veľkosti porcií a príslušné pokyny pre 15 predprogramovaných volieb varenia. Tieto programy kombinujú teplovlnné grilovanie a mikrovlnné zohrievanie.

☛ DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
1 Domáca zapekaná zelenina	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 400 g nakrájanej zeleniny (napr. cuketa, rajčina, zemiak, cibuľa, paprika), 75 ml smotany, 25 g celé šľahané vajce, soľ, korenie, 75 g nastrúhaného syra mozzarella, 1 ČL petržlenovej vňate alebo rozmarínu • Postup Zeleninu umyte a nakrájajte na 3 ~ 5 mm hrubé plátky. Plátky navrstvite do zapekacej misky veľkosti približne 14 x 22 cm, zmiešajte smotanu, vajce, soľ, korenie a vylejte zmes navrch. Vrch posypte strúhaným syrom. Misku položte na tanier. Podávajte ho posypané niekoľkými čerstvými lístkami tymiánu.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
2 Domáce lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 150 g mletého hovädzieho mäsa, 100 g rajčinového pretlaku, 50 ml hovädzieho vývaru, 75 g sušených lasagní (4 pláty), ½ cibule (nakrájanej), 1 ČL sušenej petržlenovej vňate, 1 ČL oregana, 1 ČL bazalky, 100 g strúhaného syra mozzarella, 1 PL olivového oleja • Postup - Rajčino-mäsová omáčka Zohrejte olej na panvici, potom asi 10 min. poduste mleté hovädzie mäso a nasekanú cibuľu, kým sa neosmaží. Zalejte paradajkovou omáčkou a hovädzím vývarom, pridajte sušené bylinky. Privedte do varu, potom nechajte bublať 10 min. - Lasagne Plátky lasagní uvarte podľa návodu na obale. Do zapekacej misky veľkosti približne 14 x 22 cm navrstvite lasagne, mäsovú zmes a polovicu syra a zopakujte postup. Potom vrchnú vrstvu lasagní rovnomerne posypte zvyšným syrom mozzarella. Misku položte na tanier.
3 Pečené zemiaky	500 g (2-3 kusov)	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 2-3 zemiaky, soľ, korenie, 2 PL olivového oleja, 50 g strúhaného syra mozzarella • Postup Zemiaky ošúpte a nakrájajte pozdĺžne na polovice. Zemiaky osolte, okoreňte a namažte olejom. Vrch posypte strúhaným syrom. Položte zemiaky na stojan.

Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
4 Grilované paradajky	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 2 paradajky • Postup Paradajky rozrežte na polovičky. Misku vhodnú do rúry vložte dnu odrezanou stranou nadol. Nádobu položte na stojan.
5 Grilovaná zelenina	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 200 g miešanej čerstvej zeleniny (paprika, cherry rajčiny, plátky cukety, hríby, nakrájaný baklažán) • Postup Zeleninu umyte a nakrájajte na rovnaké kúsky. Zalejte olejom a pridajte štipku soli a korenia. Položte na stojan.
6 Pečené jablko	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 1 jablko, ½ PL škorice, ¼ šálky vlašských orechov a sliviek • Postup Jablko zbavte jadier. Ostatné prísady dobre premiešajte a vložte do jamky v jablku. Jablko vložte do misky vhodnej do rúry s tanierom.
7 Hovädzie steaky	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 200 g hovädzích steakov (2 kusy), 1 ČL rozmarínu, 1 ČL tymianu, 1 ČL korenia, 2 PL olivového oleja • Postup Hovädzie potrite olivovým olejom, rozmarínom, tymianom a korením. Hovädzie položte na stojan. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
8 Grilované klobásy	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 300 g klobás (4 kusy) • Postup Klobásy položte bedľa seba na stojan.
9 Bravčové rezne	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 400 g bravčových rezňov (2 kusy), 1 ČL rozmarínu, 1 ČL tymianu, 1 ČL korenia, 2 PL olivového oleja • Postup Bravčové potrite olejom, bylinkami a korením. Položte na stojan. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.
10 Grilované kuracie stehná	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 500 g kuracích stehien (2 kusy), 2 PL rastlinného oleja, 1 ČL korenia na kura • Postup Kuracie stehná umyte a papierovou utierkou dobre osušte. Zmiešajte korenie s olejom. Kuracie stehná potrite zmesou oleja. Umiestnite na stojan. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte. Po dopečení nechajte odstáť 1-2 minúty.
11 Grilované krevety	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 200 g čerstvých kreviet (8 kusov) • Postup Krevety umyte a papierovou utierkou dobre usušte. Misku vhodnú do rúry položte na stojan.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
12 Grilovaná ryba	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 300 g pstruha, soľ, 1 PL citrónovej šťavy • Postup Rybu umyte a papierovou utierkou osušte. Filetu posypte soľou a citrónovou šťavou. Rybu umiestnite na stojan.
13 Pečený losos	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 400 g steakov z lososa (2 kusy), 1 ČL soli, korenie • Postup Lososa osolte a okoreňte. Kožou nadol umiestnite na stojan. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.
14 Mrazené malé jarné rolky	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 200 g mrazených malých jarných roliek • Postup Mrazené jarné rolky rozložte na stojan. Po zaznení tónu prevráťte, rúra bude naďalej zapnutá.
15 Sendvič Croque-Monsieur	200 g (2 ks)	<ul style="list-style-type: none"> • Prísady 4 kúsky sendvičového chleba, 2 plátky šunky, 2 plátky syra (napr. čedar, ementál), 50 g strúhaného syra mozzarella • Postup Sendviče opečte. Na obe hrianky pridajte plátok syra a šunky. Navrch hrianky položte ďalšie 2 kusy sendviču. Vrch posypte strúhaným syrom mozzarella. Položte vedľa seba na stojan.

Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania

Funkcia **Rýchle rozmrazovanie** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, mrazenú zeleninu a mrazený chlieb. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

📖 POZNÁMKA

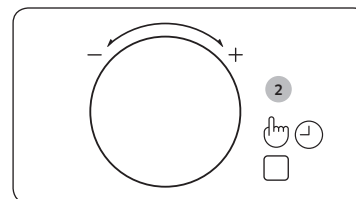
Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiky do stredu taniera.

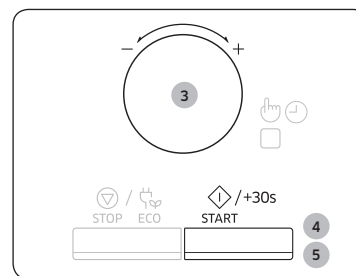
Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.



2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



3. Veľkosť porcie vyberte otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.

5. Na dokončenie rozmrazovania opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok:
- 1) Rúra 4-krát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy **Rýchle rozmrazovanie**, veľkosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód/ Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
1 Mäsa	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. 20-60 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. 20-60 minút nechajte odstáť.
4 Zelenina	200-1500 g	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5-20 minút.
5 Chlieb	200-1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrupkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče obliate čokoládou. 10-30 minút nechajte odstáť.

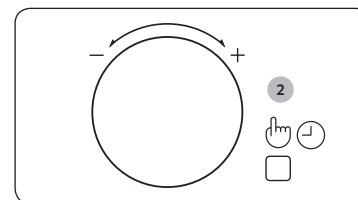
Používanie funkcií automatického varenia

Funkcia **Automatické varenie** má 20 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením **voliča** môžete nastaviť typ porcie.

☛ DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.

2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.

3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 20 predprogramovaných volieb varenia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
1 Chladené Pripravené jedlo	300-350 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2-3 minút nechajte odstáť.
2 Chladené Pripravené jedlo	400-450 g	
3 Chladené Vegetariánske jedlo	300-350 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). 2-3 minút nechajte odstáť.
4 Chladené Vegetariánske jedlo	400-450 g	
5 Brokolica	250 g	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
6 Mrkvy	250 g	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
7 Zelené fazulky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazulky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
8 Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
9 Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. 1-2 minút nechajte odstáť.
10 Ošúpané zemiaky	250 g	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2-3 minút.
11 Tmavá ryža	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
12 Celozrnné makaróny	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
13 Quinoa	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minút.
14 Bulgur	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 2-5 minút nechajte odstáť.

Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť Porcie	Pokyny
15 Kuracie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
16 Morčacie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
17 Čerstvé rybie filety	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
18 Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
19 Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
20 Čerstvý pstruh	200 g	Do teplovzdornej nádoby položte 1 celú čerstvú rybu. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

Používanie funkcií udržiavania zohriatia

Funkcia **Uchovanie v teplom stave** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Otočením **voliča** môžete zvoliť teplotu zohrievania – buď vysokú, alebo miernu.

POZNÁMKA

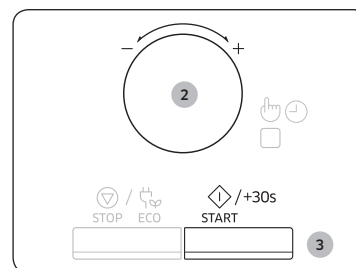
Čas funkcie **Uchovanie v teplom stave** sa určil na 60 minút.

POZNÁMKA

Maximálny čas pre funkciu **Uchovanie v teplom stave** je 60 minút.



1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)**.



2. Otočením **voliča** vyberte z možností Hot (Horúce) alebo Mild (Mierna teplota).
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Zobrazí sa doba 60 minút.

- Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dverka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (STOP/EKO)**.

Ponuka odporúčaného uchovania teplého jedla

Kód/Režim	Ponuka
1. Horúce	Lasagne, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steaky (dobře prepečené), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
2. Mierna Teplota	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steaky (Rare alebo Medium rare)

☛ DÔLEŽITÉ

Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.

☛ DÔLEŽITÉ

Jedlo vám neodporúčame udržiavať zohriate príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.

☛ DÔLEŽITÉ

Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.

☛ DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

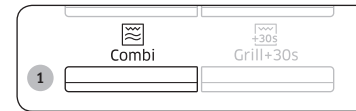
☛ DÔLEŽITÉ

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické tanierne sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ DÔLEŽITÉ


Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

 (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výstupný výkon)

2. Vyberte vhodnú úroveň výkonu otáčaním **voliča**. (600 W, 450 W, 300 W.)
Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

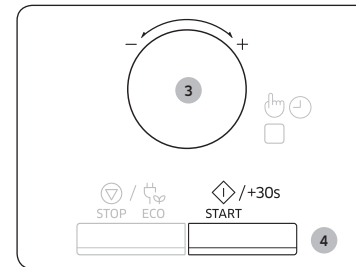
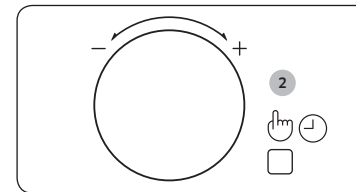
3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

- Maximálny čas varenia je 60 minút.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok:

- Spustí sa kombinované varenie.
- 1) Rúra 4-krát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.





Používanie rúry

Použitie funkcií grilovanie+30s

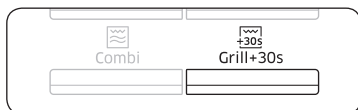
Funkcia **Grilovanie+30s** umožní zvýšiť dĺžku trvania režimu **Teplovlnné grilovanie** o 30 sekúnd na jedno stlačenie, takže môžete povrch krásne opekať bez prevarenia.

Ak chcete zvýšiť dobu varenia v režime **Teplovlnné grilovanie**, stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)** raz pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať. Ak chcete napríklad pridať tri minúty režimu **Teplovlnné grilovanie**, stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)** šesťkrát.

- Pri použití teplovlnného grilovania bežne zaznie zvuk zapnutia/vypnutia ventilátora.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



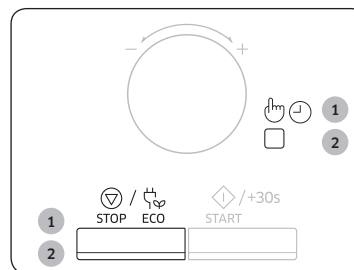
Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)**.

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie funkcií detskej zámky

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (STOP/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.

Výsledok:

- Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
- Na displeji sa zobrazí „L“.

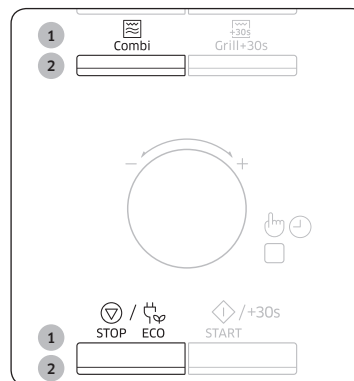


2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (STOP/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.

Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Combi (Kombinovaný)** a **STOP/ECO (STOP/EKO)**.

Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.

2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **Combi (Kombinovaný)** a **STOP/ECO (STOP/EKO)**.

Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.



Spríevodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad Na Varenie	Vhodné Do Mikrovlnnej Rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓X	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové pohárové nádoby 	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
<ul style="list-style-type: none"> Papierové vrecká alebo noviny 	X	Môžu začať horieť.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier alebo kovové pásiky 	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
<ul style="list-style-type: none"> Riad do rúry a na stôl 	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.

Riad Na Varenie	Vhodné Do Mikrovlnnej Rúry	Komentáre
<ul style="list-style-type: none"> Jemný sklenený tovar 	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
<ul style="list-style-type: none"> Sklenené džbány 	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
<ul style="list-style-type: none"> Riady Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek 	X	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier 	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier 	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> Nádoby 	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty.
<ul style="list-style-type: none"> Prilnavá fólia 	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
<ul style="list-style-type: none"> Vrecká do mrazničky 	✓X	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓X : Používajte opatrne X : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlonné žiarenie

Mikrovlonná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju prítahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlonné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlonné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikáť cez keramikú, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.			
Ružičková kapusta	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 PL) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Mrkvy	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Karfiol	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.			
Cukiny	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hruďku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minúty nechajte odstáť.		
Pór	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Hríby	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. 3 minúty nechajte odstáť.			
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Korenie	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minúty nechajte odstáť.			
Kaleráb	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minúty nechajte odstáť.		

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.

Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešané obilniny (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Cestoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úrovně výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovně výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlостivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Vyprázdňte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úroveň výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úroveň výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť Porcie	Prikon	Čas (min.)
Nápoje (Káva, Čaj a Voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	800 W	1-1½ 1½-2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Polievka (Chladená)	250 g	800 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plnené cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 3 minúty nechajte odstáť.		

Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	Čas (min.)
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. 3 minúty nechajte odstáť.			

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úroveň výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť Porcie	Príkon	cyklu
Detská Strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600 W	30 sek.
Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Detská Ovsená Kaša (Pšenica + Mlieko + Ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Detské Mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 s až 1 min.
Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie. Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako spríevodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Mäsa	Nakrájané	180 W	6½-7½
	hovádzie mäso		10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
			Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-25 minút nechajte odstáť.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkion	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kura	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15-40 minút nechajte odstáť.		
Ryba			
Rybie filety	250 g (2 kusy) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Ujšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-15 minút nechajte odstáť.		
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) 5-10 minút nechajte odstáť.		
Chlieb			
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.		

Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dverka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaisťuje rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hriankov s oblohou.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Spríevodca varením

Mikrovlnný ohrev + grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrevanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z oboch strán.

Spríevodca grilovaním mrazených potravín

Použite úroveň výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Mrazené Jedlo	Veľkosť Porcie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pečivo (Každé Približne 50 g)	2 ks	300 W + Gril 1-1½	Iba grilovanie 1-2
	4 ks	2-2½	1-2
Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minút nechajte odstáť.			
Bagety + Naplnenie (Paradajky, Syr, Šunka, Hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril 8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Rošť (Zelenina Alebo Zemiaky)	400 g	450 W + Gril 13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Cestoviny (Cannelloni, Makaróny, Lazane)	400 g	300 W + Gril 18-19	Iba grilovanie 1-2
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Kuracie Nugety	250 g	450 W + Gril 5-5½	450 W + Gril 3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.		
Hranolky Do Rúry	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.		

Spríevodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé Jedlo	Veľkosť Porcie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky Hriankok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie 6-8	Iba grilovanie 4-5½
	Pokyny Plátky hriankok položte vedľa seba na podstavec.		
Sendviče (Už Upečené)	2-4 kúsky	Iba grilovanie 2-3	Iba grilovanie 2-3
	Pokyny Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.		
Grilované Paradajky	200 g (2 ks)	300 W + Gril 4½-5½	Iba grilovanie 2-3
	400 g (4 ks)	7-8	
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.		
Hrianka Hawaii (Šunka, Ananás, Plátky Syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril 3½-4	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Pečené Zemiaky	250 g	600 W + Gril 4½-5½	-
	500 g	8-9	
Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			

Čerstvé Jedlo	Veľkosť Porcie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kuracie Kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril 10-12	300 W + gril 12-13
	Pokyny Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Jahňacie Rezne/ Hovädzie Steaky (Stredné)	400 g (4 ks)	Iba grilovanie 12-15	Iba grilovanie 9-12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Bravčové Rezne	250 g (2 kusy)	300 W + Gril 7-8	Iba grilovanie 6-7
	Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Pečené Jablká	1 jablko (približne 200 g)	300 W + Gril 4-4½	-
	2 jablká (pribl. 400 g)	6-7	
	Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.		
Pečené Kurča	1200 g	450 W + Gril 18-20	300 W + Gril 23-25
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte 5 minút odstáť.		

Spríevodca varením

Tipy a triky

ROZTÁPANIE MASLA

Do malej hlbokoj sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Do malej hlbokoj sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Do malej hlbokoj sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Suché plátky želatíny (10 g) ponorte na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania po dobu 3½ až 4½ minúty s výkonom 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov a informačné kódy

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (Spustiť), aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstup špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstup špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustíte funkciu znovu.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (Spustiť), aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/ funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V rúre zostáva voda. 	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychýľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatkovej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatkovej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálenie zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Odstránenie Problému
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.
Para		
Pri varení na pare počujem vriet vodu	Voda sa ohrieva parným ohrievačom.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Po ukončení varenia na pare počujem nezvyčajné zvuky.	Po ukončení varenia na pare sa voda odvádza zvnútra parného ohrievača.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Para nevychádza von.	Nie je nainštalovaný zásobník na vodu.	Skontrolujte, či je správne nainštalovaný zásobník na vodu.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Zásobník naplňte vodou a skúste znova.

Informačný kód

Informačný kód	PRÍČINA	Odstránenie problému
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

AK navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	MG23K3575**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkion Maximálny výkon Mikrovlnné ohrevanie Gril (ohrevný prvok)	2300 W 1250 W 1100 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie (vrátane rúkovači) Priestor rúry	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	približne 13,0 kg

Poznámky

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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

DE68-04403B-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23K3575**



SAMSUNG

Obsah

Používání této uživatelské příručky	3	Používání trouby	12
V této uživatelské příručce se používají následující symboly:	3	Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Bezpečnostní pokyny	3	Kontrola správného chodu trouby	13
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Vaření/Ohřev	13
Pokyny k řádné likvidaci tohoto výrobku (směrnice o likvidaci elektrických a elektronických zařízení)	8	Nastavení času	14
Umístění a zapojení	9	Výkonové stupně a nastavení doby	14
Příslušenství	9	Nastavení doby vaření	15
Místo instalace	9	Zastavení vaření	15
Otočný talíř	9	Nastavení režimu úspory energie	15
Údržba	10	Použití funkcí grilování tepelnou vlnou	16
Mytí	10	Použití funkcí automatické tepelné vlny	16
Výměna (oprava)	10	Použijte funkce rychlého rozmrazení	19
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Použití funkcí automatického vaření	20
Stručné a přehledné pokyny	11	Používání funkcí udržování teploty	22
Funkce trouby	11	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	23
Trouba	11	Použití funkcí gril+30s	24
Ovládací panel	12	Použití funkce Dětská pojistka	24
		Vypnutí zvukového signálu	24
		Pokyny pro výběr nádobí	25
		Pokyny pro přípravu pokrmů	26
		Odstraňování závad a informační kódy	35
		Odstraňování problémů	35
		Informační kód	38
		Technické údaje	39

Používání této uživatelské příručky

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážné zranění nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;



Bezpečnostní pokyny

- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat pro mikrovlnné vaření.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udušily případné plameny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví

před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skříňce. Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání





spotřebiče dohlížet a poskytnete těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům.

Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nesmí se používat parní čistič.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné





Bezpečnostní pokyny

součásti zahřívají.

Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny

o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neohřívajte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.

Neberte šňůru do mokrých rukou.

Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.

Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.





Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory. Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.

Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

Mikrovlnná trouba - výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívajte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru.

Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívání tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předjedete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámkami (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkładejte žádné předměty.





Bezpečnostní pokyny

Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
Důležité: dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadla, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby. Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

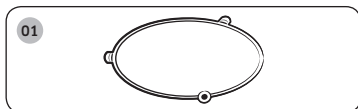
Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Umístění a zapojení

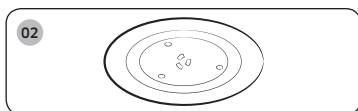
Příslušenství

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



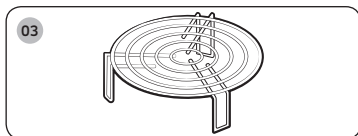
01 Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



02 Otočný talíř, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



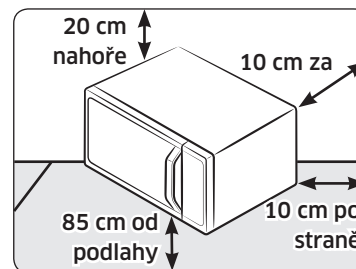
03 Grilovací rošt, který se pokládá na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

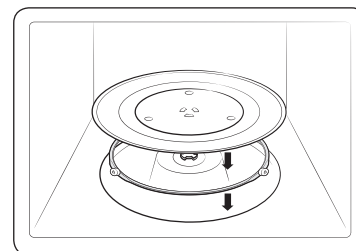
NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Místo instalace



- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm shora.
- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



Údržba

Mytí

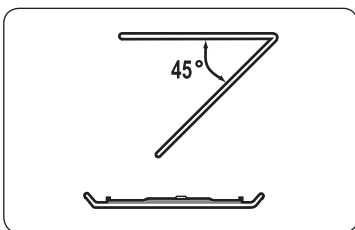
Pravidelně troubu čistíte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvírkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pustte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45°, viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otvírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

- Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.



Stručné a přehledné pokyny

Když chcete něco uvařit:



Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednu za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokud chcete grilovat nějaký pokrm.

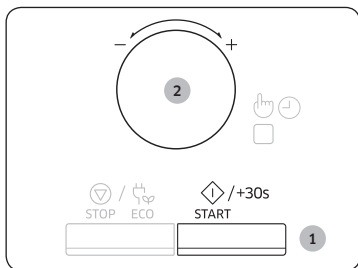


Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **Grill+30s (Grill+30s)**.

Výsledek: Začne grilování.

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednu za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

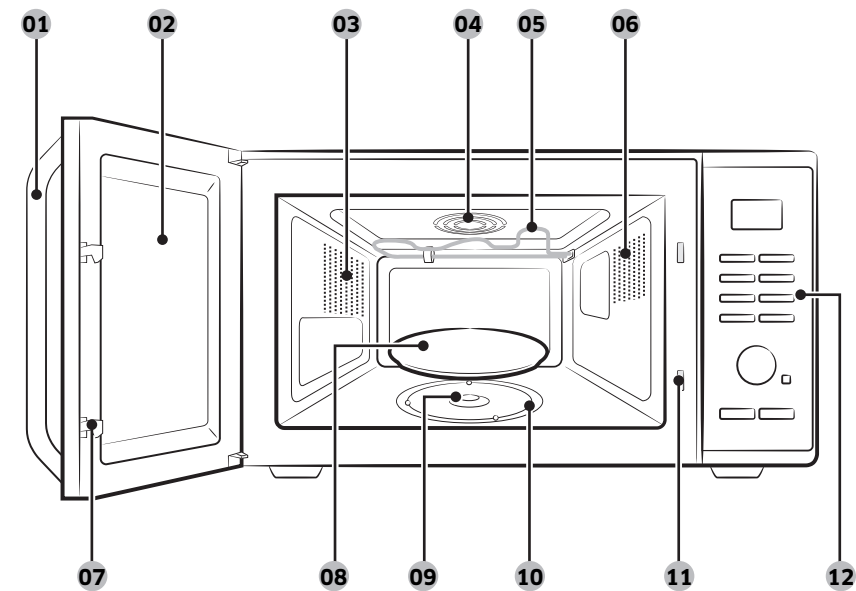
Chcete-li přidat dalších 30 sekund.



1. Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.
2. Otáčením **voliče** můžete nastavit čas podle potřeby.

Funkce trouby

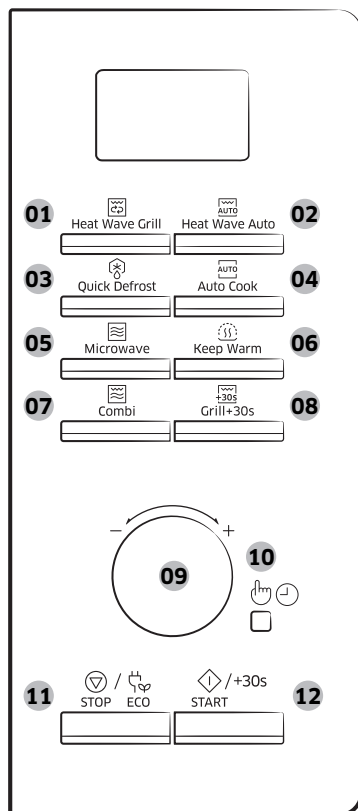
Trouba



- | | | |
|-------------------|--------------------------------|----------------------|
| 01 Rukojeť dvířek | 02 Dvířka | 03 Ventilační otvory |
| 04 Deskový gril | 05 Topné těleso | 06 Světlo |
| 07 Západy dvířek | 08 Otočný talíř | 09 Spojka |
| 10 Otočný kruh | 11 Otvory bezpečnostního zámku | 12 Ovládací panel |

Funkce trouby

Ovládací panel



- 01 Tlačítko Heat Wave Grill (Grilování tepelnou vlnou)
- 02 Tlačítko Heat Wave Auto (Automatická tepelná vlna)
- 03 Tlačítko Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
- 04 Tlačítko Auto Cook (Automatické vaření)
- 05 Tlačítko Microwave (Mikrovlnný režim)
- 06 Tlačítko Keep Warm (Udržování teploty)
- 07 Tlačítko Combi (Kombinovaný režim)
- 08 Tlačítko Grill+30s (Gril+30s)
- 09 Volič (Hmotnost/Porce/Čas)
- 10 Tlačítko výběru/hodin
- 11 Tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)
- 12 Tlačítko START/+30s

Používání trouby

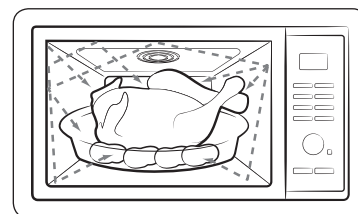
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
 - Množství a hustota
 - Obsah vody
 - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím následující:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na stranách **35** až **38**.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 800 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na horní straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **START/+30s** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **START/+30s**.

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

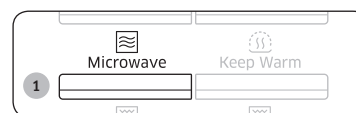
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.


DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

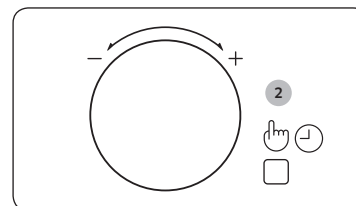
- Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba režimu **Mikrovlnný režim** je 99 minut.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

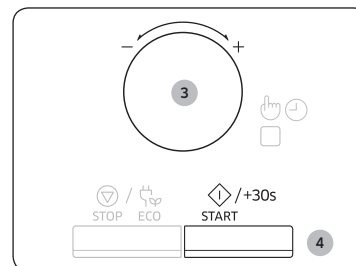


1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):
 (mikrovlnný režim)



2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **voliče**. (viz tabulku výkonových stupňů) Pak stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.



3. Doba vaření nastavte otáčením **voliče**.
Výsledek: Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednu za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Nastavení času

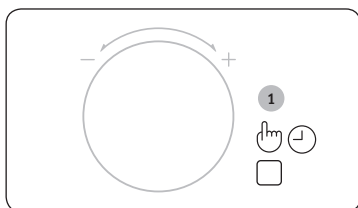
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

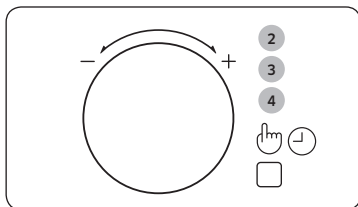
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

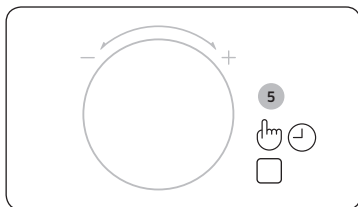
Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.



2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát otáčením **voliče**. Pak stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.
3. Otáčením **voliče** nastavte hodiny. Pak stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.
4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **výběru/hodin** hodiny spustíte.
Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	800 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	75 %	600 W
STŘEDNÍ	56 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	38 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	23 %	180 W
NÍZKÝ	13 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

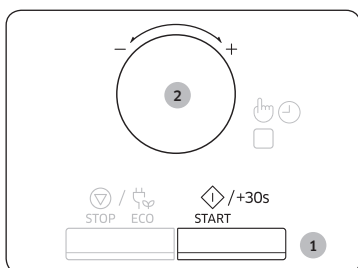
Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

V režimech Mikrovlnný režim, Grilování tepelnou vlnou nebo Kombinovaný režim stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek
- Prodloužení zbývajících doby vaření



Postup 1

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítka **START/+30s** šestkrát.

Postup 2

Jednoduchým otáčením **voliče** můžete upravit dobu vaření.

- Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

Zastavení vaření

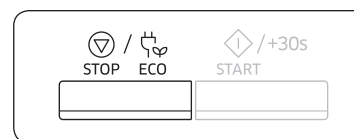
Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítka STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka START/+30s .
Zcela	Stiskněte jednou tlačítka STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítka STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) .

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
Výsledek: Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasněho zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Používání trouby

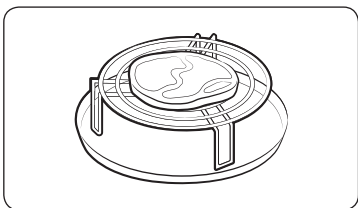
Použití funkcí grilování tepelnou vlnou

Funkce **Grilování tepelnou vlnou** umožňuje rychlé ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Zapínání a vypínání zvuku ventilátoru je při grilování tepelnou vlnou přirozené.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ


VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **Heat Wave Grill (Grilování tepelnou vlnou)**.
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (režim grilování tepelnou vlnou)

- Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Doba grilování zvolte otáčením **voliče**.

- Maximální doba grilování je 60 minut.

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Začne grilování.

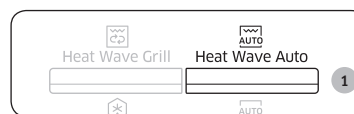
- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Použití funkcí automatické tepelné vlny

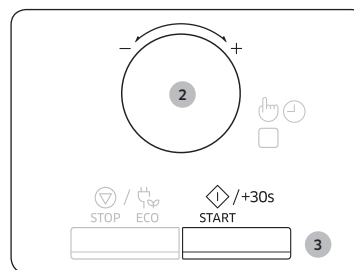
Funkce **Automatická tepelná vlna** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením **voliče**.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Stiskněte tlačítko **Heat Wave Auto (Automatická tepelná vlna)**.



2. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. (Viz tabulka na následující straně.)

3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedeny velikosti porce a příslušné pokyny týkající se 15 předprogramovaných variant vaření. Tyto programy běží v kombinaci grilování tepelnou vlnou a mikrovlnného režimu.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Domácí zapečená zelenina	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 400 g zeleniny nakrájené na plátky (např. cuketa, rajčata, brambory, cibule, papriky), 75 ml smetany, 25 g celého rozšlehaného vejce, sůl, pepř, 75 g strouhané mozzarely, lžička petrželky nebo rozmarýnu • Postup Propláchněte zeleninu a nakrájejte ji na plátky 3~5 mm silné. Plátky zeleniny naskládejte ve vrstvách do zapékací misky (asi 14 x 22 cm), smíchejte slaninu, vejce, sůl a pepř a touto směsí zeleninu přelijte. Po povrchu posypte strouhaným sýrem. Položte mísu na otočný talíř. Podávejte posypané několika lístky čerstvého tymiánu.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2 Domácí lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 150 g mletého hovězího masa, 100 g rajčatového protlaku, 50 ml hovězího vývaru, 75 g sušených lasagní (4 pláty), ½ cibule (nasekané), 1 lžička sušených lístků petrželky, oregano, bazalka, 100 g strouhané mozzarely, 1 lžice olivového oleje • Postup - Rajčatová masová omáčka V pánvi zahřejte olej a poté opékejte mleté hovězí maso a nasekanou cibuli asi 10 minut do zhnědnutí. Zalijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem a přidejte sušené bylinky. Přiveďte k varu a na mírném plameni vařte 10 minut. - Lasagne Uvařte lasagne podle návodu na obalu. Do zapékací misky (asi 14 x 22 cm) střídavě skládejte pláty lasagní, masovou omáčku a polovinu sýra. Poté horní vrstvu těstovin zbývajících mozzarellou rovnoměrně posypejte. Položte mísu na otočný talíř.
3 Pečené brambory	500 g (2 až 3 ks)	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 2-3 brambory, sůl, pepř, 2 lžice olivového oleje, 50 g strouhané mozzarely • Postup Oloupejte brambory a podélně je rozkrojte na poloviny. Brambory osolte, opepřete a zakapejte olejem. Po povrchu posypte strouhaným sýrem. Brambory dejte na rošt.

Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
4 Grilovaná rajčata	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 2 rajčata • Postup Rajčata rozkrojte na poloviny. Dejte je do žáruvzdorné mísy rozkrojenou stranou dolů. Postavte na rošt.
5 Grilovaná zelenina	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 200 g míchané čerstvé zeleniny (papriky, cherry rajčátka, plátky cukety, houby, plátky lilku) • Postup Opláchněte zeleninu a nakrájejte ji na kousky stejné velikosti. Potřete olejem, osolte a opepřete. Položte ji na rošt.
6 Pečené jablko	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 1 jablko, ½ lžičce skořice, ¼ šálku vlašských ořechů a sušených švestek • Postup Zbavte jablko jádřince. Ostatní přísady dobře promíchejte a dejte je do otvoru v jablku. Jablko v ohnivzdorné míse dejte na otočný talíř.
7 Hovězí steaky	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 200 g hovězích steaků (2 kusy), po 1 lžičce rozmarýnu, tymiánu a pepře, 2 lžičce olivového oleje • Postup Okořeňte hovězí olivovým olejem, rozmarýnem, tymiánem a pepřem. Položte steak na rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
8 Grilované párky	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 300 g párků (4 kusy) • Postup Položte párky vedle sebe na rošt.
9 Vepřové kotlety	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 400 g vepřových kotlet (2 kusy), po 1 lžičce rozmarýnu, tymiánu a pepře, 2 lžičce olivového oleje • Postup Vepřové osolte, opepřete a potřete olejem. Položte ho na rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
10 Grilované kuřecí kousky	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 500 g kuřecích kousků (2 kusy), 2 lžičce rostlinného oleje, 1 lžička koření na kuře • Postup Kuřecí kousky opláchněte a poté osušte papírovou utěrkou. Promíchejte koření s olejem. Olejovou směsí potřete kuřecí kousky. Položte na rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte. Po upečení nechte 1 až 2 minuty od stát.
11 Grilované krevety	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 200 g čerstvých krevet (8 kusů) • Postup Krevety opláchněte a dobře osušte papírovou utěrkou. V žáruvzdorné misce je dejte na rošt.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
12 Grilovaná ryba	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 300 g pstruha, sůl, 1 lžice citrónové šťávy • Postup Opláchněte rybu a osušte ji jemně papírovou utěrkou. Filet osolte a pokapejte citrónovou šťávou. Rybu položte na rošt.
13 Steaky z lososa	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 400 g steaků z lososa (2 kusy), 1 lžička soli, pepř • Postup Lososa osolte a opepřete. Položte na rošt kůží dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
14 Mražené mini jarní rolky	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 200 g mražených mini jarních rolek • Postup Rozložte mražené jarní rolky na rošt. Po zvukovém signálu je otočte, trouba i nadále pracuje.
15 Croque-Monsieur	200 g (2 ks)	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady 4 plátky toastového chleba, 2 plátky šunky, 2 plátky sýra (např. čedar, ementál), 50 g strouhané mozzareilly • Postup Toasty opečte. Na oba toasty položte plátky sýra a šunky. Zbývající 2 plátky toastového chleba položte nahoru. Nahoře posypte strouhanou mozzarellou. Položte vedle sebe na rošt.

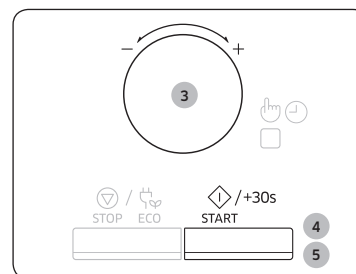
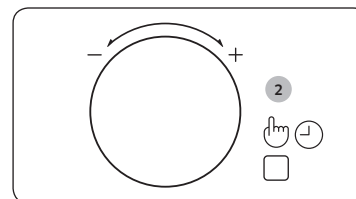
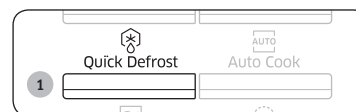
Použijte funkce rychlého rozmrazení

Funkce **Rychlé rozmrazení** umožňují rozmrazit maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu a zmražený chleba. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.

2. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Pak stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.

3. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce. (Viz tabulka na následující straně.)

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
- Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.

5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.

Výsledek:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkci **Rychlé rozmrazení**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, zeleninu a chléb na plochý skleněný talíř nebo keramický talíř.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídla chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.
4 Zelenina	200 až 1500 g	Mraženou zeleninu rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Po zvukovém signálu mraženou zeleninu otočte nebo promíchejte. Tento program je vhodný pro všechny druhy mražené zeleniny. Nechte 5 až 20 minut odstát.
5 Pečivo	200 až 1500 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaťmanky a bagety. Dalaťmanky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát.

Použití funkcí automatického vaření

Funkce **Automatické vaření** obsahuje 20 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Typ porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

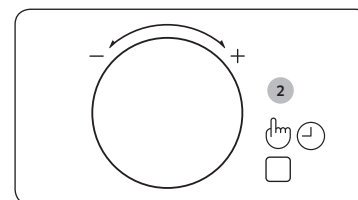
☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

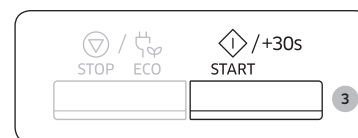
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.



2. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Pak stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.



3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 20 předprogramovaných variant vaření. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Chlazený Hotový pokrm	300 až 350 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty od stát.
2 Chlazený Hotový pokrm	400 až 450 g	
3 Chlazený Vegetariánský pokrm	300 až 350 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou).
4 Chlazený Vegetariánský pokrm	400 až 450 g	Nechte 2 až 3 minuty od stát.
5 Brokolice	250 g	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
6 Mrkev	250 g	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
7 Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
8 Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
9 Kukuřičné klasy	250 g	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
10 Oloupané brambory	250 g	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minuty od stát.
11 Hnědá rýže	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut od stát.
12 Celozrnné makaróny	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte od stát 1 minutu.
13 Merlík	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty od stát.

Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
14 Bulgur	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
15 Kuřecí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
16 Krůtí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
17 Čerstvé rybí filety	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
18 Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
19 Čerstvé krevety	250 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
20 Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.

Používání funkcí udržování teploty

Funkce **Udržování teploty** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Otáčením **voliče** můžete zvolit teplotu nahřívání, horkou nebo mírnou.

POZNÁMKA

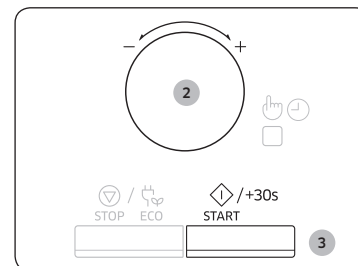
Doba **Udržování teploty** je nastavena na 60 minut.

POZNÁMKA

Maximální doba **Udržování teploty** je 60 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.



2. Otáčením **voliče** vyberte možnost Hot & Mild (Horký a mírný).
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Zobrazí se 60 minut.
 - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Doporučená nabídka udržování teploty

Kód/režim	Nabídka
1. Horká	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steaky (zcela propečené), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
2. Mírná	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steaky (jemně nebo středně propečené)

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

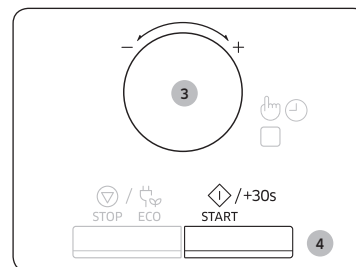
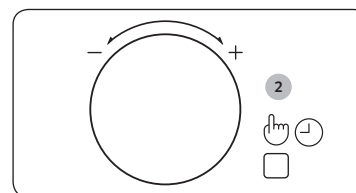
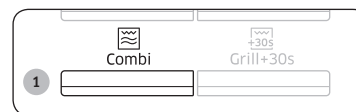
☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ


VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Rošt umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim).**

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)

2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **voliče**. (600 W, 450 W, 300 W). Poté stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.

- Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Doba vaření nastavte otáčením **voliče**.
 - Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Použití funkcí gril+30s

Funkce **Gril+30s** vám také umožňuje prodloužit dobu režimu **Grilování tepelnou vlnou** jedním stisknutím o 30 sekund, takže je možné bez převaření dosáhnout opečené kůrky.

Dobu vaření v režimu **Grilování tepelnou vlnou** prodloužíte každým stisknutím tlačítka **Grill+30s (Gril+30s)** o 30 sekund.

Například pokud chcete režim **Grilování tepelnou vlnou** prodloužit o tři minuty, stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)** šestkrát.

- Zapínání a vypínání zvuku ventilátoru je při grilování tepelnou vlnou přirozené.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

👉 DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



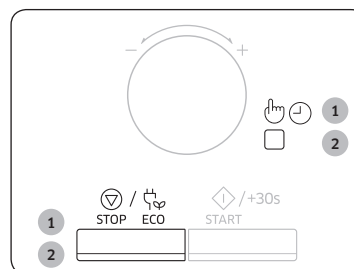
Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)**.

Výsledek: Začne grilování.

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Použití funkce dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



1. Stiskněte současně tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **výběru/hodin**.

Výsledek:

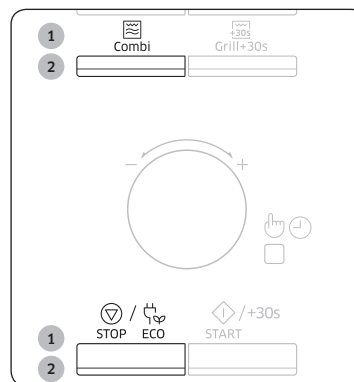
- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.

2. Pro odemknutí trouby znovu současně stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **výběru/hodin**.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékačí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové kelímky 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
<ul style="list-style-type: none"> Papírové sáčky nebo noviny 	X	Mohou se vznítit.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír nebo kovové lemy 	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
<ul style="list-style-type: none"> Stolní nádobí do trouby 	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
<ul style="list-style-type: none"> Jemné skleněné nádobí 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
<ul style="list-style-type: none"> Zavařovací sklenice 	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy		
<ul style="list-style-type: none"> Nádobí 	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
<ul style="list-style-type: none"> Uzávěry sáčků do mrazničky 	X	
Papír		
<ul style="list-style-type: none"> Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky 	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír 	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
<ul style="list-style-type: none"> Nádobí 	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
<ul style="list-style-type: none"> Potravinová fólie 	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
<ul style="list-style-type: none"> Sáčky do mrazničky 	✓X	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓X : Buďte opatrní X : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potravin vhodných pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g	800 W	4 až 4½
	500 g		7 až 7½
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.			
Růžičková kapusta	250 g	800 W	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkové lžíce) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	800 W	4½ až 5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g	800 W	5 až 5½
	500 g		8½ až 9
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.			
Cuketa	250 g	800 W	3½ až 4
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	800 W	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½ až 5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
Žampióny	125 g	800 W	1½ až 2
	250 g		3 až 3½
Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.			
Cibule	250 g	800 W	5½ až 6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžící) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	800 W	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g	800 W	4 až 5
	500 g		7½ až 8½
Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.			
Řepa	250 g	800 W	5 až 5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo. Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně scedte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21 až 22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17 až 18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18 až 19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet.		
Těstoviny	250 g	800 W	11 až 12
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odležet.		

Ohřev

Mikrovládná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky). Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovládné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, pretože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání je přibližně 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	1 až 1½ 1½ až 2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívajte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3 až 3½
	Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5 až 6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30 až 40 s
	200 ml		50 s až 1 min
Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ruční rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmrazené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit.

Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
	Mleté hovězí	250 g 500 g	180 W
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½ až 8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	180 W	14½ až 15½
Celé kuře	900 g	180 W	28 až 30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6 až 7 12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryb chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½ až 1 2 až 2½
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4½ až 5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	8 až 10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlnný režim + grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Mražený pokrm	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks	300 W + Gril 1 až 1½	Pouze Gril 1 až 2
	4 ks	2 až 2½	1 až 2
Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril 8 až 9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril 13 až 14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	300 W + Gril 18 až 19	Pouze Gril 1 až 2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril 5 až 5½	450 W + Gril 3 až 3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.		
Hranolky	250 g	450 W + Gril 9 až 11	450 W + Gril 4 až 5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.		

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeheďte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze Gril 6 až 8	Pouze Gril 4 až 5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.		
Dalamánky (již upečené)	2 až 4 kusy	Pouze Gril 2 až 3	Pouze Gril 2 až 3
	Pokyny Nejprve položte dalačmánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	300 W + Gril 4½ až 5½	Pouze Gril 2 až 3
	400 g (4 ks)	7 až 8	
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.		
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 kusy (300 g)	450 W + Gril 3½ až 4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Pečené brambory	250 g	600 W + Gril 4½ až 5½	-
	500 g	8 až 9	
Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Kuřecí porce	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril 10 až 12	300 W + Gril 12 až 13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze Gril 12 až 15	Pouze Gril 9 až 12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	300 W + Gril 7 až 8	Pouze Gril 6 až 7
	Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g)	300 W + Gril 4 až 4½	-
	2 jablka (asi 400 g)	6 až 7	
Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrožinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + Gril 18 až 20	300 W + Gril 23 až 25
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu - nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Nápady a tipy

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.

Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.

Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování závad a informační kódy

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start, čímž spustíte provoz trouby.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.

Odstraňování závad a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Cancel (Zrušit).
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start, čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
<ol style="list-style-type: none"> Kape voda. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. V troubě zůstává voda. 	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladič ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladič ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Odstraňování závad a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Pára		
Během vaření v páře je slyšet zvuk vařící se vody	V generátoru páry se ohřívá voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Po ukončení vaření v páře se ozývá neobvyklý zvuk.	Po ukončení vaření v páře se z generátoru páry odčerpává voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Nevytváří se pára.	Není nainstalován zásobník na vodu.	Ujistěte se, že je zásobník na vodu správně nainstalován.
	V zásobníku na vodu není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou a zkuste to znovu.

Informační kód

Informační kód	PŘÍČINA	Akce
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Model	MG23K3575**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso)	2300 W 1250 W 1100 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější (včetně rukojeti) Vnitřní prostor trouby	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 13,0 kg

Poznámka

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

MÁTE DOTAZY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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

DE68-04403B-00

Microwave Oven

User manual

MG23K3575**



SAMSUNG

Contents

Using this user manual	3	Oven use	12
The following symbols are used in this User Manual:	3	How a microwave oven works	12
Safety instructions	3	Checking that your oven is operating correctly	13
Important safety instructions	3	Cooking/Reheating	13
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Setting the time	14
Installation	9	Power levels and time variations	14
Accessories	9	Adjusting the cooking time	15
Installation site	9	Stopping the cooking	15
Turntable	9	Setting the energy save mode	15
Maintenance	10	Using the heat wave grill features	16
Cleaning	10	Using the heat wave auto features	16
Replacement (repair)	10	Using the quick defrost features	19
Care against an extended period of disuse	10	Using the auto cook features	20
Quick look-up guide	11	Using the keep warm features	22
Oven features	11	Combining microwaves and grill	23
Oven	11	Using the grill+30s features	24
Control panel	12	Using the child lock features	24
		Switching the beeper off	24
		Cookware guide	25
		Cooking guide	26
		Troubleshooting and information code	35
		Troubleshooting	35
		Information code	38
		Technical specifications	39

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;



Safety instructions

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.



Safety instructions

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.





Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.





Safety instructions

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

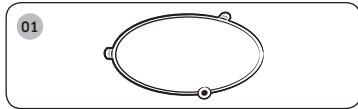
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Installation

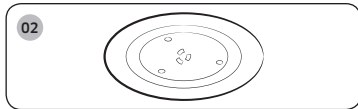
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



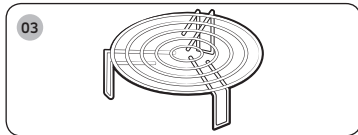
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



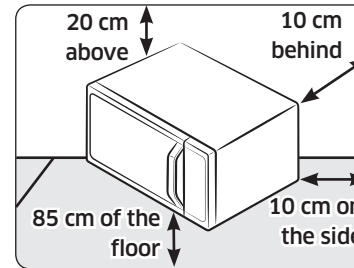
03 Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

IMPORTANT

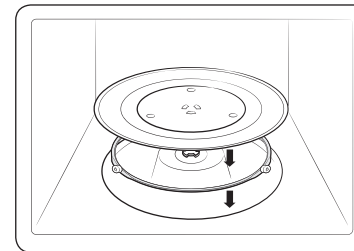
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

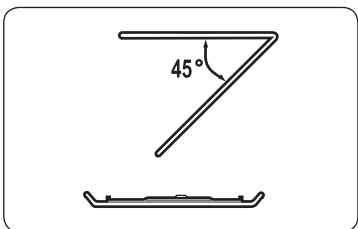
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.



Quick look-up guide

If you want to cook some food.



Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

If you want to grilling some food.

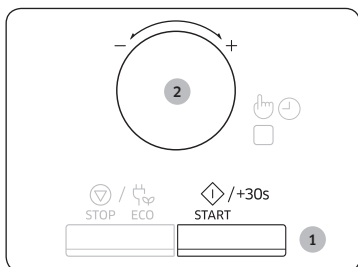


Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

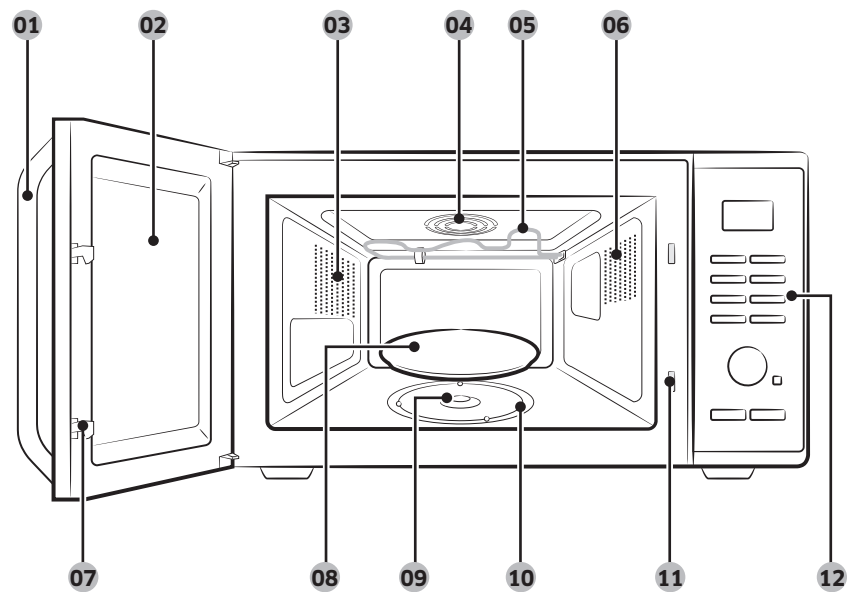
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Oven features

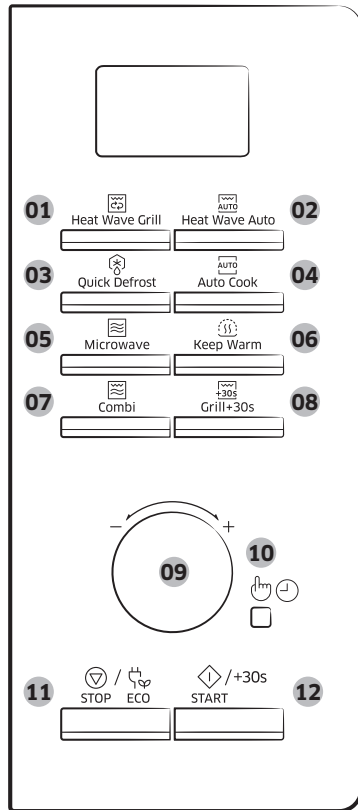
Oven



- | | | |
|-----------------|---------------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Plate grill | 05 Heating element | 06 Light |
| 07 Door latches | 08 Turntable | 09 Coupler |
| 10 Roller ring | 11 Safety interlock holes | 12 Control panel |

Oven features

Control panel



- 01 Heat Wave Grill Button
- 02 Heat Wave Auto Button
- 03 Quick Defrost Button
- 04 Auto Cook Button
- 05 Microwave Button
- 06 Keep Warm Button
- 07 Combi Button
- 08 Grill+30s Button
- 09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10 Select/Clock Button
- 11 Stop/Eco Button
- 12 Start/+30s Button

Oven use

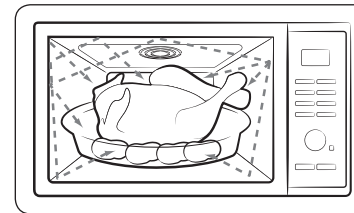
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

IMPORTANT

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page **35** to **38**.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

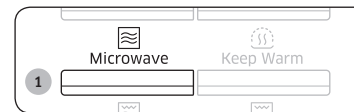
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.


IMPORTANT

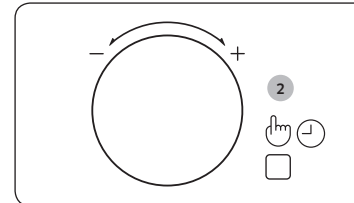
- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

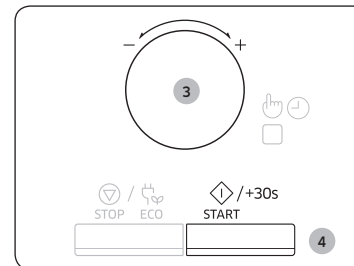


1. Press the **Microwave** button.

Result: The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



Oven use

Setting the time

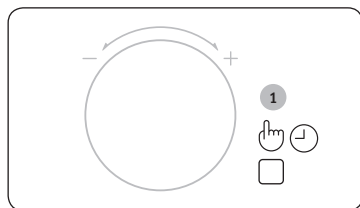
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

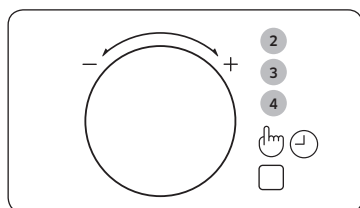
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

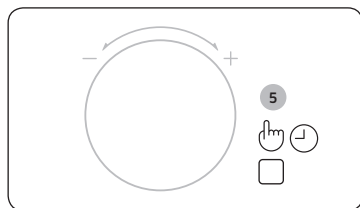
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

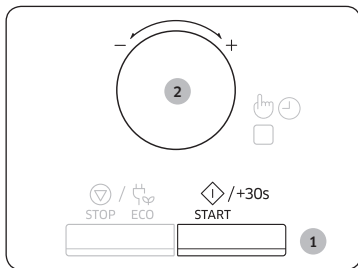


Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

In Microwave, Heat Wave Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

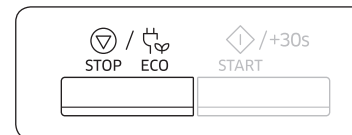
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.



Oven use

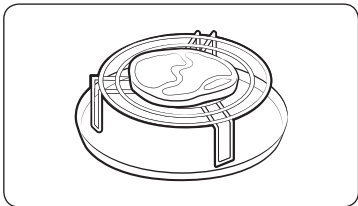
Using the heat wave grill features

The **Heat Wave Grill** enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

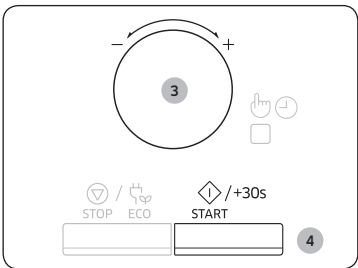
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Heat Wave Grill** button.
Result: The following indications are displayed:
 - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
Result: Grilling starts.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Using the heat wave auto features

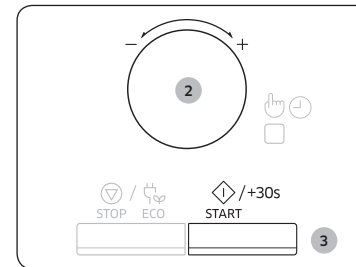
The **Heat Wave Auto** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Heat Wave Auto** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



The following table presents serving size and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with a combination of heat wave grill and microwave.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Homemade Vegetable Gratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g sliced vegetables (e.g. courgette, tomato, potato, onion, pepper), 75 ml cream, 25 g beaten whole egg, salt, pepper, 75 g grated mozzarella cheese, tsp. parsley or rosemary • Method Rinse vegetables and slice into 3~5 mm thickness. Layer slices in gratin dish, about 14 x 22 cm, mix cream, egg, salt, pepper and pour on top. Spread the grated cheese over the top. Put dish on turntable. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Code/Food	Serving Size	Instructions
2 Homemade Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 150 g minced beef, 100 g tomato sauce, 50 ml beef stock, 75 g dried lasagne sheets (4 sheets), ½ onion (chopped), 1 tsp. each of dried parsley flakes, oregano, basil, 100 g grated mozzarella cheese, 1 Tbsp. olive oil • Method - Tomato meat sauce Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil then simmer for 10 min. - Lasagna Cook lasagna noodles according to package directions. Layer the lasagna noodle, meat sauce, and half of cheese into gratin dish, about 14 x 22 cm and repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of layer of noodles. Put dish on turntable.
3 Baked Potatoes	500 g (2-3 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2-3 potatoes, salt, pepper, 2 Tbsp. olive oil, 50 g grated mozzarella cheese • Method Scrub potatoes and cut into halves lengthways. Season the potatoes with salt, pepper and oil. Spread the grated cheese over the top. Put the potatoes on rack.

Oven Use



Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Grilled Tomatoes	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2 tomatoes • Method Cut tomatoes into halves. Put in oven proof dish with the cut side down. Put dish on rack.
5 Grilled Vegetables	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g mixed fresh vegetables (pepper, cherry tomatoes, courgette slices, mushrooms, sliced egg plants) • Method Rinse the vegetables and cut them into the even size. Brush them with oil and sprinkle the salt and pepper. Put them on rack.
6 Baked Apple	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 1 apple, ½ Tbsp. cinnamon, ¼ cup walnut and plum • Method Core apple. Mix well other ingredients and put them into hole of apple. Put apple in an oven proof dish on turntable.
7 Beef Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g beef steaks (2 pieces), 1 tsp each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the beef with olive oil, rosemary, thyme and pepper. Put the beef on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
8 Grilled Sausages	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g sausages (4 pieces) • Method Put sausages side by side on rack.

Code/Food	Serving Size	Instructions
9 Pork Chops	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g pork chops (2 pieces), 1 tsp. each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the pork with oil, herbs and pepper. Put on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
10 Grilled Chicken Pieces	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 500 g chicken piece (2 pieces), 2 Tbsp. vegetable oil, 1 tsp. chicken spices • Method Rinse the chicken pieces then dry it well with paper towel. Mix spices with oil. Brush the mixed oil on chicken pieces. Place on rack. Turn over as soon as the oven beeps. After cooking stand for 1-2 minutes.
11 Grilled Prawns	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g fresh prawns (8 pieces) • Method Rinse prawns, dry it well with paper towel. Put in ovenproof dish on rack.
12 Grilled Fish	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g trout, salt, 1 tbsp. lemon juice • Method Rinse the fish and pat dry with paper towel. Season the fillet with salt and lemon juice. Place fish on rack.



Code/Food	Serving Size	Instructions
13 Salmon Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g salmon steaks (2 pieces), 1 tsp. salt, pepper • Method Season the salmon with salt and pepper. Place skin side down on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
14 Frozen Mini Spring Rolls	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g frozen mini spring rolls • Method Spread the frozen spring rolls on rack. Turn over after beep sounds, oven keeps operating.
15 Croque-Monsieur	200 g (2 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 4 slices of sandwich bread, 2 slices ham, 2 slices cheese (e.g. Cheddar, Emmental), 50 g grated mozzarella cheese • Method Toast the sandwiches. Add slice cheese and ham on each of two toasts. Put other 2 slices of sandwich on top of the toast. Spread grated mozzarella cheese on top. Put side by side on rack.

Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

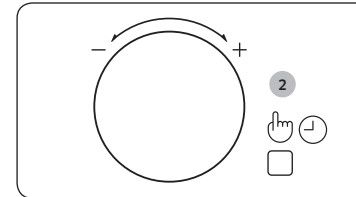
NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

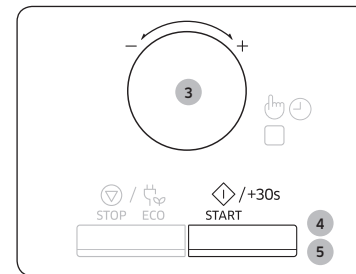
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.

Result:

 - Defrosting begins.
 - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

Result:

 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10- 30 minutes.

Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

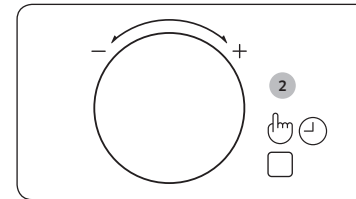
IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving size	Instructions
8 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
9 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
10 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
11 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
12 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
14 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.



Oven use

Code/Food	Serving size	Instructions
15 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
16 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
17 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18 Fresh Salmon fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
19 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
20 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

NOTE

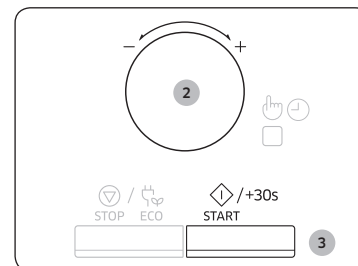
The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.

NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
3. Press the **START/+30s** button.

Result: The 60 minutes is displayed.

 - To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.



Recommend Keep warm menu

Code/Mode	Menu
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

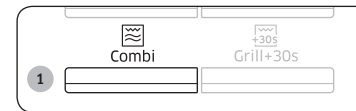
IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

IMPORTANT


ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

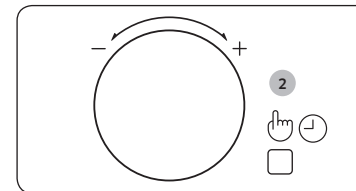
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.

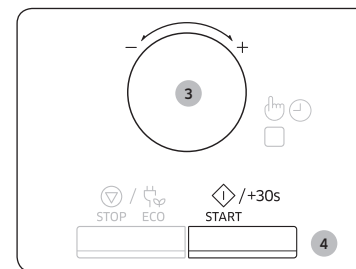
Result: The following indications are displayed:

 (microwave & grill
combi mode)
600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result:

- Combination cooking starts.
- 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

Using the grill+30s features

The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of **Heat Wave Grill** mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

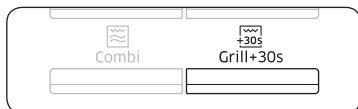
To increase the **Heat Wave Grill** mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

For example, To add three minutes of **Heat Wave Grill** mode, press the **Grill+30s** button six times.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the reciiens in the oven, as they will be very hot.



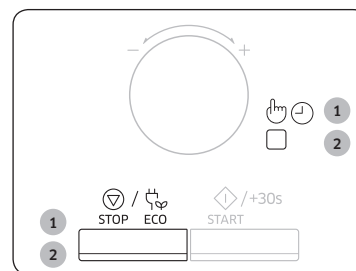
Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result:

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

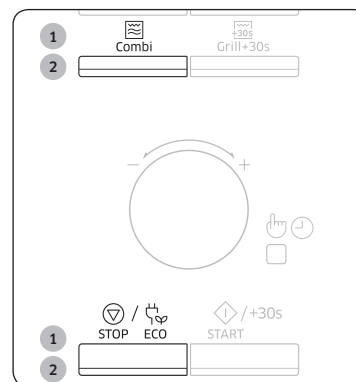


2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result: The oven can be used normally.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Combi** and **STOP/ECO** button at the same time.

Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Combi** and **STOP/ECO** button again at the same time.

Result: The oven operates normally.



Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓X : Use caution X : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	250 g 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
			Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Cooking guide

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	300 W + Grill 1-1½	Grill only 1-2
	4 pcs	2-2½	1-2
Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill 8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		
Oven Chips	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.		

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only 6-8	Grill only 4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.		
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only 2-3	Grill only 2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	300 W + Grill 4½-5½	Grill only 2-3
	400 g (4 pcs)	7-8	
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.		
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.		

Fresh Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.		
Lamb Chops/Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only 12-15	Grill only 9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)	6-7	
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.		
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.		

Cooking guide

Tips and tricks

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	CAUSE	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23K3575**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	2300 W 1250 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Included Handle) Oven cavity	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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

DE68-04403B-00