

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23T5018C*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	12
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Jak działa kuchenka mikrofalowa	12
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6	Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej	12
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7	Gotowanie/Podgrzewanie	13
Ograniczona gwarancja	8	Ustawianie godziny	14
Definicja grupy produktu	8	Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	14
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Dostosowywanie czasu pracy	15
Instalacja	9	Zatrzymywanie pracy kuchenki	15
Akcesoria	9	Ustawianie trybu oszczędzania energii	16
Miejsce montażu	9	Używanie funkcji Szybkie rozmrażanie	16
Taca obrotowa	9	Używanie funkcji Smażenie na grillu	18
Konserwacja	10	Używanie funkcji Automatyczne gotowanie	20
Czyszczenie	10	Grillowanie	27
Wymiana (naprawa)	10	Połączenie trybu Mikrofałe i Grill	27
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10	Korzystanie z talerza teflonowego	28
Funkcje kuchenki mikrofalowej	11	Używanie blokady rodzicielskiej	30
Kuchenka mikrofalowa	11	Wyłączanie sygnału dźwiękowego	30
Panel sterowania	11	Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	31
		Zasady przygotowywania potraw	32
		Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne	40
		Rozwiązywanie problemów	40
		Kod informacyjny	44
		Parametry techniczne	44

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego kuchenki 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 zbliżyć się do urządzenia.

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części.

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

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

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Nie należy instalować kuchenki: 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 kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do kuchenki, 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 kuchenki na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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 kuchenki, na kuchence ani na jej 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 kuchenki, 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 kuchenki 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. Zanurzyć oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Założyć 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 kuchenki do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.



Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać kuchenki 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 to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

Płynny 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 pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałę w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

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 kuchenki.

Środki ostrożności - działanie kuchenki mikrofalowej

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

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



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

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

Należy używać kuchenki 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 kuchenki 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 jakiegokolwiek 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, kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

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

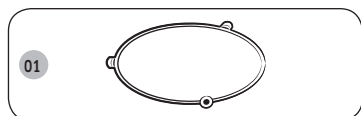
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



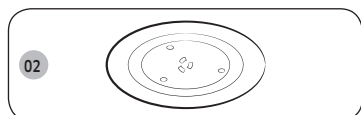
Instalacja

Aksesoria

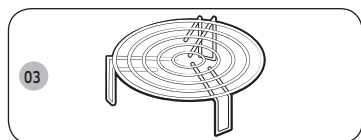
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



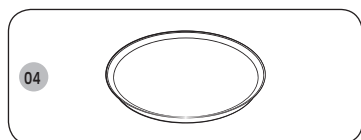
- 01 Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



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



- 03 Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej. Druciana podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

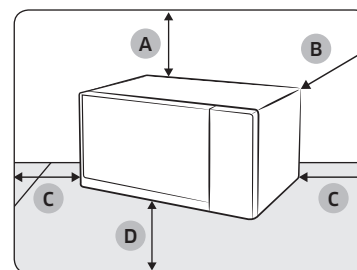


- 04 Talerz teflonowy**, patrz strony od 28 do 30. Talerz teflonowy umożliwia lepsze przyrumienienie potraw przygotowywanych przy użyciu trybu mikrofal lub trybu łączonego z grillem. Pozwala to uzyskać chrupiące ciasto lub spód pizzy.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

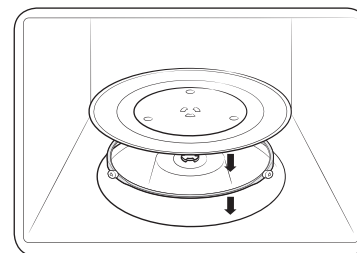
Miejsce montażu



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

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki mikrofalowej.
- W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji należy pozostawić 20 cm nad kuchenką mikrofalową oraz 10 cm po lewej i prawej stronie oraz z tyłu kuchenki.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki mikrofalowej. 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 mikrofalowej. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej 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 mikrofalowej ulegnie uszkodzeniu, należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

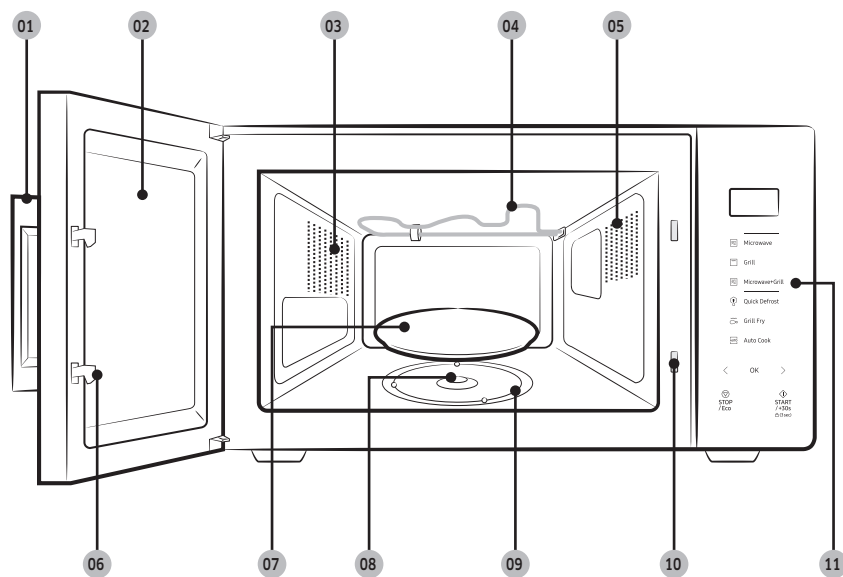
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej.



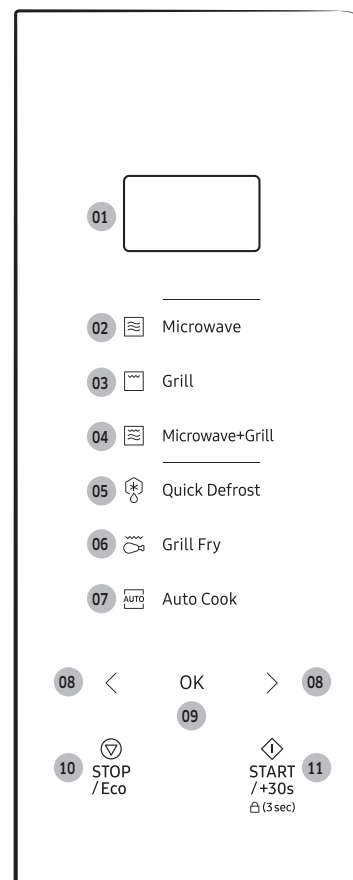
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



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

Panel sterowania



- 01 Wyświetlacz
- 02 Microwave (Mikrofałe)
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill (Mikrofałe+Grill)
- 05 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 06 Grill Fry (Smażenie na grillu)
- 07 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 08 Zmniejsz/Zwiększ (Waga/Porcja/Czas)
- 09 OK (Zegar)
- 10 STOP/Eco (STOP/ekologiczny)
- 11 START/+30s (Blokada rodzicielska)

Funkcje kuchenki mikrofalowej



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

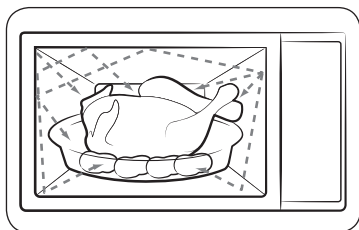
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania



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 rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - ilość i gęstość,
 - zawartości wody,
 - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

UWAGA

Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki mikrofalowej. 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.

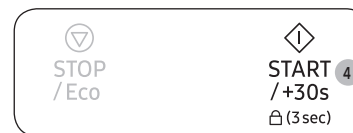
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa działa poprawnie.

W przypadku jakichkolwiek problemów zobacz część „Rozwiązywanie problemów” na stronach od 40 do 44.

UWAGA

Kuchenka mikrofalowa musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % = 800 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść szklankę z wodą na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.
4. Parokrotnie naciśnij przycisk **START/+30s**, aby ustawić czas pracy na 4 lub 5 minut.
5. Kuchenka mikrofalowa będzie podgrzewać wodę przez ustawiony czas. Upewnij się, że woda wrze.



Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

PRZESTROGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.




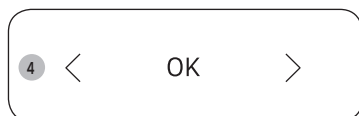
1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

PRZESTROGA

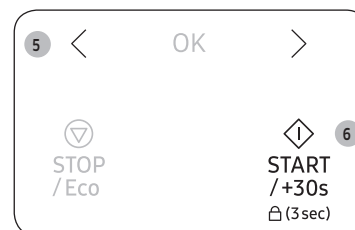
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofała)**.

- Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlona zostanie ikona () oraz maksymalny poziom mocy (800 W).



4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żądaną moc, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Zapoznaj się z sekcją „Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw” na stronie 14, aby dowiedzieć się, jakiej mocy używać.



5. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Na panelu sterowania zostanie wyświetlony czas gotowania.
6. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.
 - Zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
 - Kiedy gotowanie dobiegnie końca, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlony aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

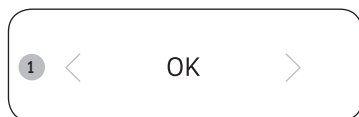
Ustawianie godziny

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:

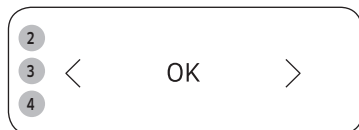
- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

Aby zastosować czas letni, należy ręcznie zmienić czas.



1. Naciśnij przycisk **OK**.



2. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać zegar 12- lub 24-godzinnym, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić minuty, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

Kiedy kuchenka nie jest używana, na wyświetlaczu panelu sterowania jest wyświetlany czas.

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.

- Czas gotowania zmniejsza się w przypadku wybrania wyższego poziomu mocy.
- Czas gotowania zwiększa się w przypadku wybrania niższego poziomu mocy.

Dostosowywanie czasu pracy

Można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania podczas pracy kuchenki.

- W każdej chwili można sprawdzić, jak przebiega gotowanie, otwierając drzwiczki, a następnie w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.



Metoda 1

Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby zwiększyć czas gotowania o 30 sekund.

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

UWAGA

Możliwe jest wyłącznie zwiększanie czasu gotowania.

Metoda 2

Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby dostosować czas gotowania.



Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby chwilowo wstrzymać pracę kuchenki

- Otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/ekologiczny)**.
 - Gotowanie zostanie wstrzymane.
- Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**.

Aby zupełnie zatrzymać pracę kuchenki

- Otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/ekologiczny)**.
 - Gotowanie zostanie wstrzymane.
- Naciśnij ponownie przycisk **STOP/Eco (STOP/ekologiczny)**.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/ekologiczny)**. Wyświetlacz panelu sterowania wyłączy się.
- Aby wyjść z trybu oszczędzania energii, otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/ekologiczny)**. Wyświetlacz panelu sterowania będzie wskazywał aktualną godzinę.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

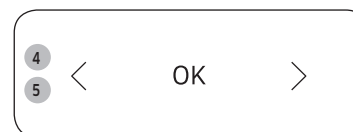
Produkt powróci do stanu czuwania, jeśli przez 25 minut podczas ustawień lub po zatrzymaniu pracy nie zostaną podjęte żadne działania. W przypadku pozostawienia otwartych drzwiczek lampka wewnętrzna wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

Używanie funkcji Szybkie rozmrażanie

Funkcja Quick Defrost (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. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
4. Naciśnij przycisk **< lub > (Zmniejsz/Zwiększ)**, aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Szybkie rozmrażanie” na stronie 17.
5. Naciśnij przycisk **< lub > (Zmniejsz/Zwiększ)**, aby ustawić wielkość porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
6. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć rozmrażanie.
 - Kiedy kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki i obróć jedzenie.
7. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby wznowić rozmrażanie.
 - Gdy rozmrażanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Opis programu Szybkie rozmrażanie

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

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200-1500 g	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.
2	Drób	200-1500 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 min.
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 min.
4	Mrożone 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 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
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. 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 min.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Używanie funkcji Smażenie na grillu

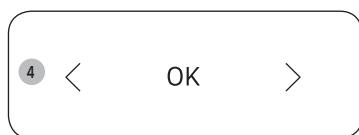
Funkcja smażenia na grillu ma 15 zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Grill Fry (Smażenie na grillu)**



4. Naciśnij przycisk **< lub > (Zmniejsz/Zwiększ)**, aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Smażenie na grillu” na stronach od 18 do 20.



5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć smażenie na grillu.
 - Kuchenka będzie gotować potrawę zgodnie z wybranymi wcześniej zaprogramowanymi ustawieniami.
 - Kiedy gotowanie dobiegnie końca, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlony aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Opis programu Smażenie na grillu

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mrożone frytki	400 g	Umieść frytki na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [1] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2	Mrożony kotlet wieprzowy	500 g	Umieść mrożony kotlet wieprzowy na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [2] i naciśnij przycisk START/+30s . Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć żywność i naciśnij przycisk START/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
3	Mrożone kawałki kurczaka	350 g	Umieść mrożone kawałki kurczaka na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [3] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
4	Mrożone krokiety ziemniaczane	350 g	Umieść mrożone krokiety ziemniaczane na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [4] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5	Mrożone corn dogi	450-500 g	Umieść mrożone corn dogi na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [5] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
6	Mrożone kotlety rybne	300 g	Umieść mrożone kotlety rybne na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [6] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
7	Mrożone skrzydełka Buffalo	500 g	Umieść mrożone skrzydełka Buffalo na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [7] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
8	Mrożone kotlety serowe	400 g	Umieść mrożone kotlety serowe na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [8] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
9	Mrożone paluszki serowe	300 g	Umieść mrożone paluszki serowe na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [9] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
10	Mrożone sajgonki	300 g	Lekko polej powierzchnię mrożonych sajgonek olejem. Umieść mrożone sajgonki na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [10] i naciśnij przycisk START/+30s . Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć żywność i naciśnij przycisk START/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
11	Mrożone panierowane krewetki	300 g	Lekko polej powierzchnię mrożonych panierowanych krewetek olejem. Umieść mrożone panierowane krewetki na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [11] i naciśnij przycisk START/+30s . Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć żywność i naciśnij przycisk START/+30s , aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
12	Mrożone krążki cebulowe	300 g	Umieść mrożone krążki cebulowe na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [12] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

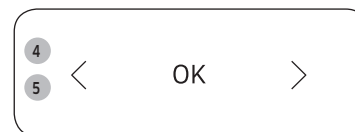
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
13	Mrożone tódeczki ziemniaczane	350 g	Umieść mrożone tódeczki ziemniaczane na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [13] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
14	Pałki z kurczaka	500 g	Lekko polej powierzchnię pałek z kurczaka olejem. Dodaj przyprawy w zależności od upodobań. Umieść pałki z kurczaka na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [14] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
15	Skrzydółka z kurczaka	500 g	Lekko polej powierzchnię skrzydełek z kurczaka olejem. Dodaj przyprawy w zależności od upodobań. Umieść skrzydełka z kurczaka na talerzu teflonowym z podstawką. Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program Grill Fry (Smażenie na grillu) [15] i naciśnij przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Używanie funkcji Automatyczne gotowanie

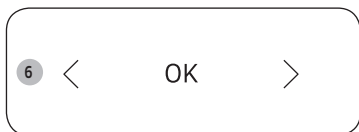
Funkcja automatycznego gotowania ma 33 zaprogramowane ustawienia gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
4. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żadaną kategorię, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - 1. Zdrowe gotowanie
 - 2. Domowy deser
 - 3. Rozmrażanie chleba
5. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Automatyczne gotowanie” na stronach od 21 do 26.



6. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać wagę żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

- Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Automatyczne gotowanie” na stronach od 21 do 26.
- W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
- Nie trzeba wybierać wagi dla opcji Domowy deser.



7. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby włączyć funkcję Automatyczne gotowanie.

- Kuchenka będzie gotować potrawę zgodnie z wybranymi wcześniej zaprogramowanymi ustawieniami.
- Kiedy gotowanie dobiegnie końca, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlony aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 33 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy są podzielone na kategorie: Zdrowe gotowanie i Domowy deser.

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu Automatyczne gotowanie

1. Zdrowe gotowanie

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Gotowe danie (schłodzone)	350 g 450 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 ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
1-2	Danie wegetariańskie (schłodzone)	350 g 450 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 min.
1-3	Różyczki brokułów	250 g	Oplucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 min.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-4	Plastry marchwi	250 g	Oplucz i oczyść marchew, następnie pokrój na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 min.
1-5	Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-6	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 min.
1-7	Kolba kukurydzy	250 g	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i naktuj ją. Odstaw na 1-2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-8	Obrane ziemniaki	250 g	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 min.
1-9	Brązowy ryż (parboiled)	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
1-10	Makaron rurki razowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
1-11	Komosa ryżowa	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-12	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.
1-13	Zapiekanka z warzyw	500 g	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na drucianej podstawie. Odstaw na 2-3 min.
1-14	Pomidory z grilla	400 g	Oplucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
1-15	Piersi z kurczaka	300 g (2 szt.)	Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-16	Piersi z indyka	300 g (2 szt.)	Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-17	Świeże filety rybne	300 g (2 szt.)	Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-18	Świeże filety z łososia	300 g (2 szt.)	Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-19	Świeże krewetki	250 g	Krewetki oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-20	Świeży pstrąg	200 g	Włóż 1 lub 2 świeże ryby do naczynia przeznaczonego do użytku w kuchence mikrofalowej. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-21	Grillowana ryba	300 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na drucianej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-22	Grillowane steki z łososia	400 g (2 steki)	Rozłóż równomiernie steki z ryby na drucianej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

2. Domowy deser

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	Składniki Mąka 120 g, Masło 150 g, Czarny cukier 100 g, Jajo 2 szt., Orzechy włoskie (siekane) 50 g, Proszek do pieczenia 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło z czarnym cukrem w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. Umieść miskę w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-1]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	Składniki Banany 3 szt., Mieszanka naleśnikowa 120 g, Mleko 120 g, Jajko 1 szt., Syrop słodowy 2 łyżki.
			<ol style="list-style-type: none"> Pokrój banana na kawałki. Połącz w misce mieszankę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. Dodaj banana i dobrze wymieszaj. Wlej mieszankę do 6 papierowych kubków. Włóż papierowe kubki do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-2]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-3	Biszkopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, Masło 50 g, Cukier 150 g, Jajko 3 szt., Proszek do pieczenia 10 g.
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło i cukier w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. Włóż miskę do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-3]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-4	Brownie	1 porcja	Składniki Mąka 90 g, Masło (roztopione) ½ filiżanki, Cukier 230 g, Jajko 2 szt., Kakao w proszku 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. Włóż miskę do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-4]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 20-30 minut.

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

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, Cukier 60 g, Jajko 1 szt., Mąka 50 g, Mleko 30 g, Wanilia 6 g, Tarte migdały 3 g, Proszek do pieczenia 1,5 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Połącz masło z jajkiem w kubku, dokładnie mieszając. 2. Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. 3. Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. 4. Włóż kubek do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-7]. 5. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. 	
2-8	Café Latte	1 porcja	Składniki Kawa rozpuszczalna w proszku 2 g, Woda 50 g, Mleko 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieszaj w kubku kawę rozpuszczalną z wodą. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Włóż mleko do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-8]. 4. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij kubek. 5. Włóż wymieszaną kawę do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk START/+30s. 6. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj. 	

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-9	Latte z zielonej herbaty	1 porcja	Składniki Zielona herbata w proszku 6 g, Cukier 15 g, Mleko 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieszaj wszystkie składniki w kubku. 2. Włóż kubek do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-9]. 3. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.
2-10	Herbata z mlekiem	1 porcja	Składniki Torebka czarnej herbaty 2 szt., Woda 60 g, Mleko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Włóż torebkę czarnej herbaty do kubka i wlej wodę. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Włóż wodę z herbatą do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-10]. 4. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij kubek. 5. Włóż mleko do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk START/+30s. 6. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

3. Rozmrażanie chleba

Funkcja ta służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonego chleba. Mrożony chleb będzie miał chrupiącą skórkę jak świeży chleb. Program ten jest przeznaczony do bagietek, rogalików, bajgli itp.

PRZESTROGA

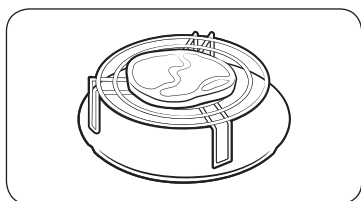
- Program ten jest przeznaczony do mrożonego chleba, który został wcześniej wypieczony. Nie jest on przeznaczony do mrożonego ciasta.
- Talerz teflonowy musi zostać wcześniej podgrzany. Postępuj zgodnie z instrukcją.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3	Rozmrażanie chleba	100-600 g	Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Wybierz tryb Automatyczne gotowanie i naciśnij przycisk START/+30s . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HEAT” sygnalizujący podgrzewanie talerza teflonowego. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec podgrzewania. Umieść zamrożony chleb na talerzu teflonowym i włóż go do kuchenki mikrofalowej. Naciśnij ponownie przycisk START/+30s . Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

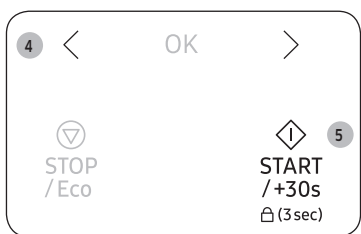
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając drucianej podstawki.



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.
2. Umieść jedzenie na drucianej podstawce i zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk **Grill**.
 - Na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlona odpowiednia ikona (☰).
 - Nie można ustawić temperatury grilla.



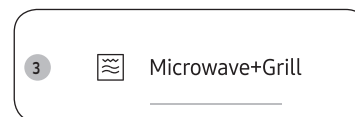
4. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić żądany czas grillowania.
 - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć grillowanie.
 - Gdy grillowanie się zakończy, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualna godzina. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Połączenie trybu Mikrofales i Grill

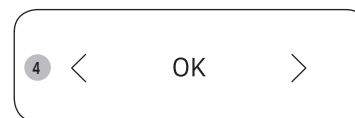
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

⚠ PRZESTROGA

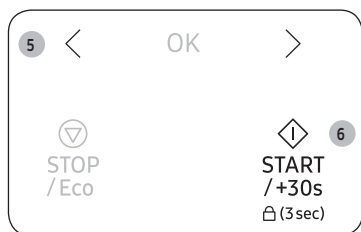
- Zawsze używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania naczyń znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając drucianej podstawki.



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść jedzenie na drucianej podstawce i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave+Grill (Mikrofales+Grill)**.
 - Na wyświetlaczu panelu sterowania będzie wyświetlany domyślny poziom mocy (600 W).
 - Na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlona odpowiednia ikona (☰, ☷).
4. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żądaną moc, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Można wybrać poziom mocy 300 W, 450 W lub 600 W.
 - Nie można ustawić temperatury grilla.



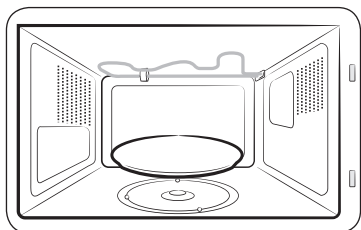
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej



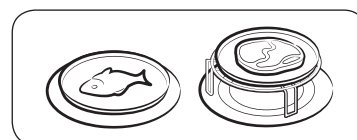
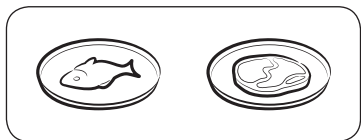
- Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.
 - Gdy pieczenie dobiegnie końca, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualna godzina. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Korzystanie z talerza teflonowego

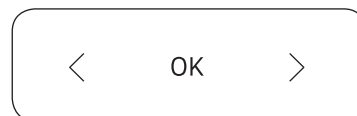
Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu. Można go również używać do smażenia boczku, jajek, kiełbasek itp.



- Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączony: Microwave+Grill (Mikrofalę+Grill) [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
- Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy boczek, mogły się odpowiednio przypiec.
- Umieść jedzenie na talerzu.



- Umieść talerz na drucianej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchenke mikrofalowej.



- Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

⚠ PRZESTROGA

- Pamiętaj, aby, wyjmując talerz, zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury.
- Nie wolno umieszczać talerza w kuchenke bez tacy obrotowej.
- Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

📄 UWAGA

- Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.
- Nie należy używać szczotki do szorowania ani szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej.
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill przez ok. 3-4 minut.
Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Boczek	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Odstaw na 3 min.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	2½-3
	Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Odstaw na 3 min.		
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Umieść mrożony burgery na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 3-4 minutach obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.		
Bagietki (mrożone)	200-250 g (2 szt.)	450 W + Grill	6-7
	Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Umieść obok siebie na talerzu bagietki obłożone pomidorem lub serem. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Odstaw na 3 min.		
Pizza (mrożona)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Instrukcje Rozgrzewaj wstępnie talerz teflonowy, przez 3 min. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Minipizza (mrożona)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		
Pizza (schłodzona)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instrukcje Rozgrzewaj wstępnie talerz teflonowy przez 5 min. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instrukcje Rozgrzewaj wstępnie talerz teflonowy przez 4 min. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po upływie 3 min (5 szt.) lub 5 min (10 szt.). Odstaw na 3 min.		
Nuggetsy drobiowe (mrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instrukcje Rozgrzewaj wstępnie talerz teflonowy przez 4 min. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Obróć po upływie 2 min (125 g) lub 4 min (250 g). Odstaw na 3 min.		

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
Instrukcje Rozgrzewaj talerz teflonowy przez 3 minuty. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki ułóż w okrąg. Umieść talerz na drucianej podstawce. Odstaw na 3 min.			

Używanie blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który zapobiega przypadkowemu włączeniu kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



- Aby włączyć blokadę rodzicielską, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/+30s** przez 3 sekundy.
 - Panel sterowania zablokuje się i wyświetli komunikat „L”.
- Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/+30s** przez 3 sekundy.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Aby wyłączyć powiadomienia dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski < i > (**Zmniejsz/Zwiększ**).
- Aby z powrotem włączyć powiadomienia dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski < i > (**Zmniejsz/Zwiększ**).

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 mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. 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 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		

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 łyżkami do środka. Odstaw na 3 min.			
Brukselki	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łyżkami do środka. Odstaw na 3 min.			
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 min.		

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 min.		
Por	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
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 min.			
Cebula	250 g	800 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.			
Rzepa	250 g	800 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.		

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. Gotuj bez przykrycia.

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

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

Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwi 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. paszтет).

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 kuchence 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:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2-3 min. 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 smoczkami, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 °C.

Wskazówka:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w następnym 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 lub kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		

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 kucharek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

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 min.		
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 min.		
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. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.			

Ręczne rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się 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 osłonić 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 od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzozy za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 min.		

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 skórka 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 min.		
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 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.		
Pieczyno			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½-1 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 min.		

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 umożliwi równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 min 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 boczku 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

Mikrofale+Grill

Ten tryb gotowania umożliwi 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 łączonym Mikrofale+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 Mikrofale+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 przyrządzenia). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego Mikrofale+Grill należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Produkty zamrożone	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	Mikrofale+Grill	300 W + Grill	Tylko grill
	4 szt.		1-1½ 2-2½	1-2 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 podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.			
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 min.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofale+Grill	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 min.			
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obróć po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na podstawie.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

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

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	6-8	4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.			
Bułki (upieczone)	2-4 porcje	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	Mikrofales+Grill	300 W + grill	Tylko grill
	400 g (4 szt.)		4½-5½	2-3
	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 min.			
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	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	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 min.			
Kotlety z baraniny / steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofales+Grill	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 min.			
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 rodzyнки i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.				
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofales+Grill	450 W + Grill 22-24	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 zestalonego miodu

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

Topienie żelatyny

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

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 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 z mocą 800 W. Wymieszaj kilka razy podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu lub kremu z mleka i jaj

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 minuty przy użyciu mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj podczas gotowania.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½–4½ min przy użyciu mocy 600 W. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznicę dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchenke mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchenke mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk STOP/Eco (STOP/ekologiczny) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej 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/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke mikrofalowej można wyczuć przebicie 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 kuchenke mikrofalowej. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmienia 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 głośniejsza.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyklepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej 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.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyklepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczyń z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

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. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23T5018C* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23T5018C*
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. × wys. × gł.)	
Na zewnątrz (razem z uchwytem)	489 × 275 × 381 mm
Wnętrze kuchenki	330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga	
Netto	Ok. 12,7 kg
Poziom hałasu	42 dBA

Notatki

Notatki

Notatki

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

MASZ PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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 (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04594H-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG23T5018C*



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3	Mikrohullámú sütő használata	12
Fontos biztonsági előírások	3	A mikrohullámú sütő működése	12
Általános biztonsági információk	6	A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése	12
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7	Főzés/Melegítés	13
Korlátozott garancia	8	Az idő beállítása	14
A termékcsoport meghatározása	8	Teljesítményszintek és elkészítési idők	14
A termék hulladékba helyezésének módszere		Az elkészítési idő beállítása	15
(WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8	A főzés leállítása	15
Üzembe helyezés	9	Az energiatakarékos üzemmód beállítása	16
Tartozékok	9	A Gyorskiolvasztás funkció használata	16
Üzembe helyezés helye	9	A Grillsütés használata	18
Forgótányér	9	Az Automatikus főzés használata	20
Karbantartás	10	Grillezés	27
Tisztítás	10	Mikrohullám és grill kombinációja	27
Csere (javítás)	10	A pirítótányér használata	28
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10	A gyermekzár használata	30
A mikrohullámú sütő jellemzői	11	A hangjelzés kikapcsolása	30
Mikrohullámú sütő	11	A mikrohullámú sütőben használható edények	31
Kezelőpanel	11	Sütési útmutató	32
		Hibaelhárítás és információs kódok	40
		Hibaelhárítás	40
		Információs kód	44
		Műszaki adatok	44

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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:

- 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 a sütőben, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

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.

Biztonsági előírások

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.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

Ügyeljen, hogy edények kivétele során ne mozdítsa el a forgótányért a helyéről.

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

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 biztonságaért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak 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, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat 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 hasonlóan képzett személlyel 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.

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.

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak 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.



Biztonsági előírások

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 a 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/bezsukása 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 tálcat vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megromolódhat. 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. Tűzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Amikor kivesszi 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 kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószerszermaradék rakódjon le a tömítési felületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés 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 ajtó tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Biztonsági előírások

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 olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy észszerűen, 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 panasza 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.

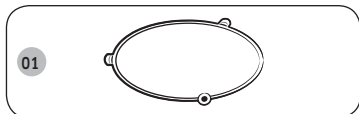
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

További információért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, telepek, látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html oldalra.

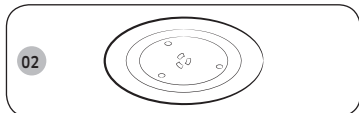
Üzembe helyezés

Tartozékok

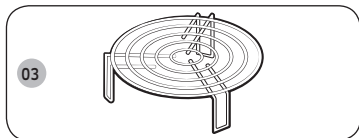
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



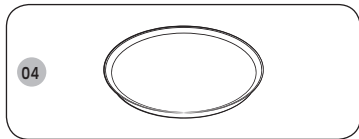
- 01 Görgős gyűrű**, a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



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



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

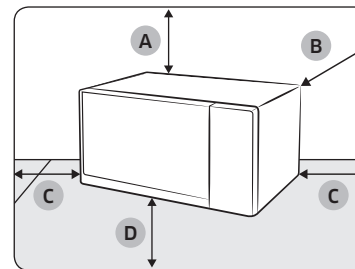


- 04 Piritótányér**, lásd 28-30. oldal.
A piritótál segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.

⚠ VIGYÁZAT

A mikrohullámú sütőt tilos a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

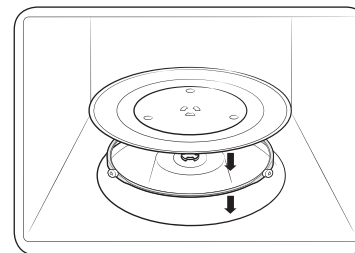
Üzembe helyezés helye



- A.** 20 cm felette
- B.** 10 cm mögötte
- C.** 10 cm oldalt
- D.** 85 cm-rel a padlószint felett

- Válasszon egy lapos, vízszintes területet kb. 85 cm-rel a padlószint felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a mikrohullámú sütő megtartásához.
- A szellőzéshez biztosítson 20 cm-t felül és 10 cm-t a mikrohullámú sütő bal/jobbs/hátsó oldalán.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a mikrohullámú sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótitmitést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Forgótányér



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



Karbantartás

Tisztítás

A mikrohullámú sütő rendszeres tisztításával megelőzhető a szennyeződések kialakulása a mikrohullámú sütőn vagy annak belsejében. 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. Szappanos vízbe áztatott, puha ruhával tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása a mikrohullámú sütő belsejéből

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

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a mikrohullámú sütő élettartama csökkenhet.
- Ügyeljen arra, hogy ne fröcsköljön víz a mikrohullámú sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A mikrohullámú sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután a mikrohullámú sütő lehűlt.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A mikrohullámú sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy helyi Samsung szervizközponttal.

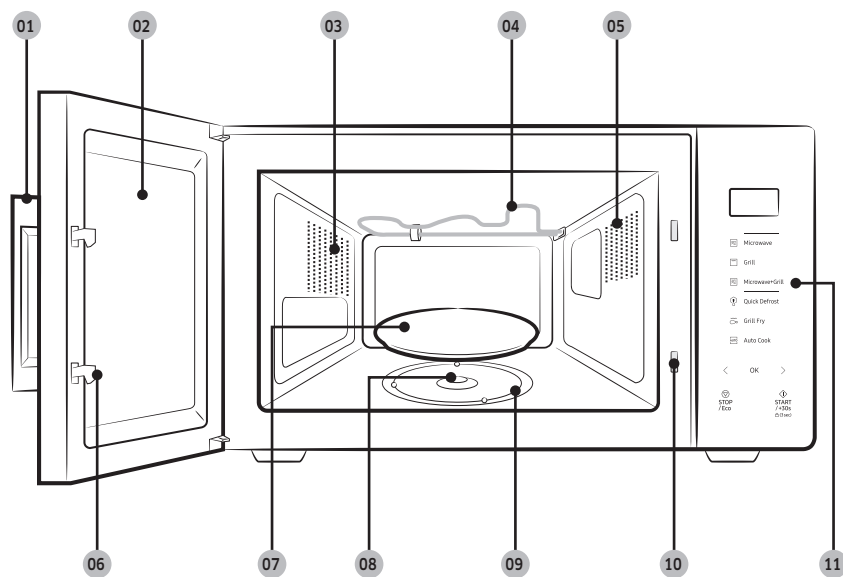
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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



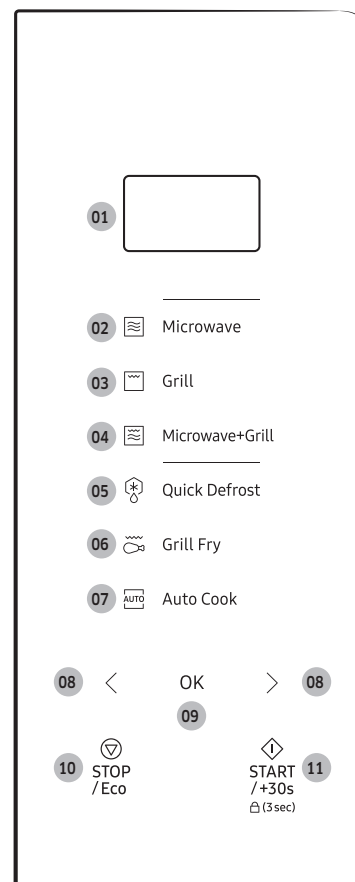
A mikrohullámú sütő jellemzői

Mikrohullámú sütő



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

Kezelőpanel



- 01 Kijelző
- 02 Microwave (Mikrohullám)
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)
- 05 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)
- 06 Grill Fry (Grillsütés)
- 07 Auto Cook (Automatikus főzés)
- 08 Csökkentés/növelés (súly/adag/idő)
- 09 OK (Óra)
- 10 STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)
- 11 START/+30s (Indítás/+30 mp) (gyermekzár)

Mikrohullámú sütő használata

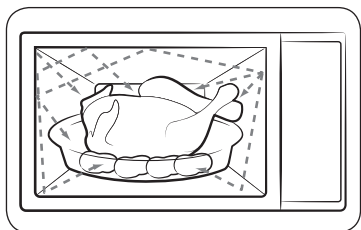
A mikrohullámú sütő működése

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)

MEGJEGYZÉS

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel mikrohullámú 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 egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

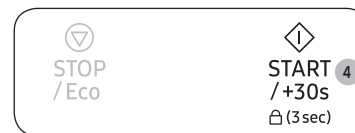
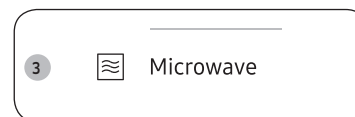
A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással mindig ellenőrizheti, hogy mikrohullámú sütője megfelelően működik-e.

Ha bármilyen probléma merül fel, olvassa el a „Hibaelhárítás” című részt a 40-44 oldalakon.

MEGJEGYZÉS

A mikrohullámú sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányért helyezze be a mikrohullámú sütőbe. A maximálistól (100 % - 800 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
4. A **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot többször megnyomva állítson be 4 vagy 5 percet.
5. A mikrohullámú sütő a beállított ideig melegíti a vizet. Ellenőrizze, hogy felforrt-e a víz.

Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

VIGYÁZAT


Mindig ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül hagyná.

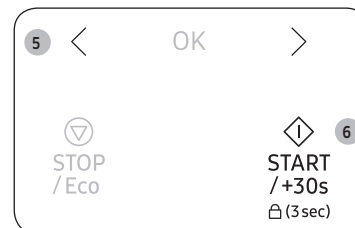
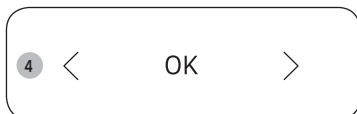


1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

VIGYÁZAT

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres.

3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
 - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a megfelelő ikon () és a maximális teljesítmény (800 W).
4. A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítsa be a kívánt teljesítményt, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - A megfelelő teljesítményszint tekintetében olvassa el a „Teljesítményszintek és elkészítési idők” című részt (14. oldal).



5. Az elkészítési idő a < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítható be.
 - A kezelőpanelen megjelenik az elkészítési idő.
6. Az elkészítés elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - A világítás bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
 - Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A mikrohullámú sütő használata

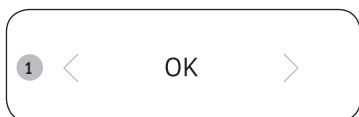
Az idő beállítása

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 12 vagy 24 órás formátumban jeleníthető meg. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

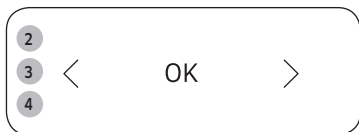
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

A nyári időszámítás kezdetén és végén kézzel kell beállítani a pontos időt.



1. Nyomja meg az **OK** gombot.



2. A < vagy > (**csökkentés/növelés**) gombbal válassza ki a 24 órás vagy 12 órás kijelzést, majd nyomja meg az **OK** gombot.
3. A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítsa be az órát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
4. A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítsa be a percet, majd nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

Amikor a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kezelőpanelen 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.

- Magasabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő csökken.
- Alacsonyabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő nő.

Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési időt a mikrohullámú sütő működése közben is csökkentheti vagy növelheti.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrizheti, hogyan halad az ételkészítés, és szükség esetén csökkentheti vagy növelheti az ételkészítési időt.



1. módszer

Nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot az ételkészítési idő 30 másodperces növeléséhez.

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

MEGJEGYZÉS

Az ételkészítési idő csak növelhető.

2. módszer

Az elkészítési idő a < vagy a > (csökkentés/növelés) gombbal módosítható.



A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

Az ételkészítés ideiglenes leállítása

1. Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot.
 - A sütő átmenetileg leáll.
2. Az ételkészítés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg újra a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

Az ételkészítés leállítása

1. Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot.
 - A sütő átmenetileg leáll.
2. Nyomja meg újra a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot.

A mikrohullámú sütő használata

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A mikrohullámú sütő energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik.



- Nyomja meg a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanel kikapcsol.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanelen megjelenik a pontos idő.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

A termék visszaáll készenléti üzemmódba, ha a beprogramozása közben 25 percig nem történik gombnyomás vagy szüneteltek a használatát. Az ajtaját nyitva hagyva emellett a belső világítás 5 perc elteltével kikapcsol.

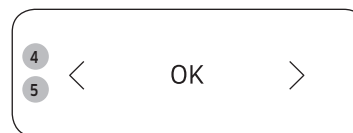
A Gyorskiolvasztás funkció használata

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 közepére. Csukja be az ajtót.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
4. A **<** vagy a **>** (**csökkentés/növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „A Gyorskiolvasztás program ismertetése” című részt (17. oldal).
5. A **<** vagy a **>** (**csökkentés/növelés**) gombbal állítsa be az adagot, majd nyomja meg az **OK** gombot.
6. A kiolvasztás elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a mikrohullámú sütő sípszót hallat, nyissa ki az ajtót és fordítsa át az ételt.
7. A kiolvasztás folytatásához csukja be az ajtót, majd nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a kiolvasztás befejeződött, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A Gyorskiolvasztás program ismertetése

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztási programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. 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. Hagyja állni 20-60 percig.
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. Hagyja állni 20-60 percig.
4	Fagyasztott 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. Hagyja állni 5-20 percig.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. 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, túrótorta és vajastésztá kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

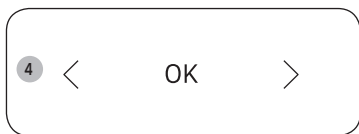
A mikrohullámú sütő használata

A Grillsütés használata

A Grillsütés 15 előre beprogramozott sütési beállítással rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Grill Fry (Grillsütés)** gombot
4. A **<** vagy a **>** (**csökkentés/növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „A Grillsütés program ismertetése” című részt (18-20. oldal).
5. A grillsütés elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - A mikrohullámú sütő a választott előre beprogramozott beállítás szerint elkészíti az ételt.
 - Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A Grillsütés program ismertetése

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Fagyasztott hasábburgonya	400 g	Helyezze a fagyasztott hasábburgonyát a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az [1] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2	Fagyasztott sertésborda	500 g	Helyezze a fagyasztott sertésbordát a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [2] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Ha a készülék hangjelzést ad, fordítsa át az ételt, majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
3	Mélyhűtött csirkefalatok	350 g	Helyezze a mélyhűtött csirkefalatokat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [3] grillsütés programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
4	Fagyasztott burgonyakrokkett	350 g	Helyezze a fagyasztott burgonyakrokkettet a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [4] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Fagyasztott corndog	450-500 g	Helyezze a fagyasztott corndogot a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az [5] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
6	Fagyasztott halszeletek	300 g	Helyezze a fagyasztott halszeleteket a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [6] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
7	Mélyhűtött fűszeres csirkeszárnyak	500 g	Helyezze a mélyhűtött fűszeres csirkeszárnyakat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [7] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
8	Fagyasztott sajtszeletek	400 g	Helyezze a fagyasztott sajtszeleteket a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [8] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
9	Fagyasztott sajtos rudak	300 g	Helyezze a fagyasztott sajtos rudakat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [9] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
10	Fagyasztott tavaszi tekerccsek	300 g	Tegyen egy kis olajat a tavaszi tekerccsek felületére. Helyezze a fagyasztott tavaszi tekerccseket a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [10] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Ha a készülék hangjelzést ad, fordítsa át az ételt, majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
11	Fagyasztott panírozott garnélarák	300 g	Tegyen egy kis olajat a fagyasztott panírozott garnélarákok felületére. Helyezze a fagyasztott panírozott garnélarákokat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [11] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Ha a készülék hangjelzést ad, fordítsa át az ételt, majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



A mikrohullámú sütő használata

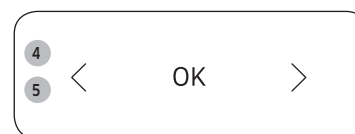
Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
12	Fagyasztott hagymakarikák	300 g	Helyezze a fagyasztott hagymakarikákat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [12] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
13	Fagyasztott burgonyaszeletek	350 g	Helyezze a fagyasztott burgonyaszeleteket a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [13] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
14	Csirke alsócombok	500 g	Tegyen egy kis olajat a csirke alsócombok felületére. Fűszerezze őket ízlés szerint. Helyezze a csirkecombokat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [14] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
15	Csirkeszárnyak	500 g	Tegyen egy kis olajat a csirkeszárnyak felületére. Fűszerezze őket ízlés szerint. Helyezze a csirkeszárnyakat a pirítótányérra az állvánnyal együtt. Tegye be az egészet a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a [15] Grill Fry (Grillsütés) programot, majd nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Az Automatikus főzés használata

Az Automatikus főzés 33 előre beprogramozott ételkészítési beállítással rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

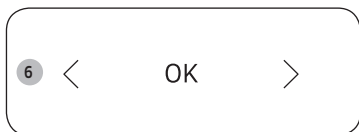
⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



- Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
- Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
- Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.
- A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal válassza ki a kívánt kategóriát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - 1. Egészséges ételek
 - 2. Otthoni desszert
 - 3. Kenyér kiolvasztás
- A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „Az Automatikus főzési program ismertetése” című részt (21-26. oldal).





6. A < vagy a > (csökkentés/növelés) gombbal válassza ki az étel súlyát, majd nyomja meg az **OK** gombot.

- További tájékoztatásért lásd a „Az Automatikus főzési program ismertetése” című részt (21–26. oldal).
- A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.
- Az Otthoni desszertnél nem kell a súlyt megadnia.



7. Az Automatikus főzés elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

- A mikrohullámú sütő a választott előre beprogramozott beállítás szerint elkészíti az ételt.
- Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

Az alábbi táblázat a 33 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok az Egészséges ételek és az Otthoni desszert kategóriába vannak sorolva.

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Az Automatikus főzési program ismertetése

1. Egészséges ételek

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-1	Készétel (mélyhűtött)	350 g 450 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2	Vegetáriánus ételek (mélyhűtött)	350 g 450 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.

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-3	Brokkolirózsák	250 g	Mossa és tisztítsa meg a brokkoli darabokat. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sötétök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
1-4	Szeletelt sárgarépa	250 g	Öblítse le és tisztítsa meg a sárgarépát, majd karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
1-5	Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (1 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-6	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.
1-7	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.
1-8	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.
1-9	Barna rizs (előfőzött)	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-10	Teljes kiőrlésű makaróni	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1 l 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.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-11	Quinoa	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-12	Bulgur	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
1-13	Csőben sült zöldség	500 g	Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a grillállványra. 2-3 percig hagyja állni.
1-14	Grillezett paradicsom	400 g	Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló táliba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a grillállványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-15	Csirkemell	300 g (2 db)	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.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-16	Pulykamell	300 g (2 db)	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.
1-17	Friss halszeletek	300 g (2 db)	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.
1-18	Friss lazacfilé	300 g (2 db)	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.
1-19	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.
1-20	Friss pisztráng	200 g	Tegyen 1-2 friss halat egészben egy mikrózható edénybe. 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 mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-21	Grillezett hal	300 g	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a grillállványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
1-22	Grillezett lazacszeletek	400 g (2 szelet)	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a grillrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

2. Otthoni desszert

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-1	Diós kuglóf	1 adag	<p>Hozzávalók 120 g liszt, 150 g vaj, 100 g barna cukor, 2 tojás, 50 g dió (apróra vágva), 4 g sütőpor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a vajat és a barna cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. 3. Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. 4. Tegye hozzá a diót és keverje jól el. 5. Öntse bele a keveréket kizsírított üveg vagy műanyag táliba. 6. Tegye be a tálaló mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-1] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 7. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-2	Banánkenyér	1 adag (6 db)	<p>Hozzávalók 3 banán, 120 g palacsintaszta keverék, 120 g tej, 1 tojás, 2 evőkanál malátaszirup.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Szeletelje fel a banánt. 2. Keverje össze a palacsintaszta keveréket, a tejet, a tojást és a malátaszirupot egy edényben. 3. Tegye hozzá a banánt és keverje jól el. 4. Öntse bele a keveréket 6 papírpohárkába. 5. Tegye be a papírpoharakat a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-2] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-3	Piskótatészta	1 adag	<p>Hozzávalók 170 g liszt, 50 g vaj, 150 g cukor, 3 tojás, 10 g sütőpor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a vajat és a cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. 3. Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. 4. Öntse bele a keveréket kizsírított üveg vagy műanyag táliba. 5. Tegye be a tálaló mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-3] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-4	Brownie	1 adag	<p>Hozzávalók 90 g liszt, ½ csésze (olvasztott) vaj, 230 g cukor, 2 tojás, 40 g kakaópor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a vajat, a felvert tojást és a cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a lisztet, a kakaóport és keverje tovább. 3. Öntse bele a keveréket kizsírított üveg vagy műanyag táliba. 4. Tegye be a tálaló mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-4] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 5. Sütés után hagyja 20-30 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-5	Tojásos puding	1 adag (3 db)	Hozzávalók 250 g tej, 40 g cukor, 2 tojás.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Üsse bele a két tojást egy tálba. Verje kissé fel a tojást habverővel. A habverő csúcsa ne emelkedjen el az edény aljáról, hogy ne keletkezzen túl sok hab. 2. Keverje össze a tejet és a cukrot egy másik edényben. 3. Adja hozzá a tejet a felvert tojáshoz, közben keverje tovább a keveréket. 4. Szűrje át a tojáskeveréket egy finom szűrőhálón. Kaparja le a szűrő alját spatulával. Kanalazza le a felületről az esetleges habot. 5. Öntse a keveréket pudingcsészékbe. 6. Tegye be a csészéket a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-5] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 7. Ha elkészült, hűtse le, majd tálalja. 	
2-6	Csokoládés bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 tojás, 40 g tejszín, 25 g liszt, 15 g kakaópor, 1,5 g vanília, 50 g féledecs tört csokoládé
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje jól össze a vaját, a tojást és a tejszínt egy bögrében. 2. Adja hozzá a lisztet, a cukrot és keverje tovább. 3. Adja hozzá a kakaót, a vaníliát és keverje el megfelelően. 4. Keverje bele a csokidarabokat. 5. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-6] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni. 	

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-7	Bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 tojás, 50 g liszt, 30 g tej, 6 g vanília, 3 g mandulapor, 1,5 g sütőpor
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje jól össze a vaját és a tojást egy bögrében. 2. Tegye hozzá a lisztet, a cukrot, a sütőport és keverje tovább. 3. Adja hozzá a mandulaport, a vaníliát és keverje el megfelelően. 4. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-7] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 5. Sütés után hagyja 2-3 percig állni. 	
2-8	Café Latte	1 adag	Hozzávalók 2 g instant kávé granulátum, 50 g víz, 125 g tej
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a kávégranulátumot és a vizet egy bögrében. 2. Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. 3. Tegye be a tejet a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-8] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 4. Amikor a készülék sípszót hallat, vegye ki a bögrét. 5. Tegye be a kávékeveréket a mikrohullámú sütőbe, és nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. 6. Amikor elkészült, keverje jól össze és szolgálja fel. 	



A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-9	Green Tea Latte	1 adag	Hozzávalók 6 g zöldtea por, 15 g cukor, 250 g tej
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze az összes hozzávalót egy bögrében. 2. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-9] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 3. Amikor elkészült, keverje jól meg és szolgálja fel.
2-10	Milk Tea	1 adag	Hozzávalók 2 tasak fekete tea, 60 g víz, 125 g tej
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegye a két tasak fekete teát egy bögre vízbe. 2. Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. 3. Tegye be a teakeveréket a mikrohullámú sütőbe és válassza a [2-10] Auto Cook (Automatikus főzés) programot. 4. Amikor a készülék sípszót hallat, vegye ki a bögrét. 5. Tegye be a tejet a mikrohullámú sütőbe, és nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. 6. Amikor elkészült, keverje jól össze és szolgálja fel.

3. Kenyér kiolvasztás

Ezzel a funkcióval a lefagyasztott kenyeret lehet kiolvasztani és felmelegíteni. A lefagyasztott kenyér héja olyan ropogós lesz, mint a friss kenyéré. A program bagett, croissant, bagel és egyéb péksütemények kiolvasztásához is használható.

VIGYÁZAT

- A program csak már kisütött lefagyasztott kenyérhez való. NEM alkalmas a lefagyasztott tésztához.
- A pirítótányért elő kell melegíteni. Kövesse az utasításokat.

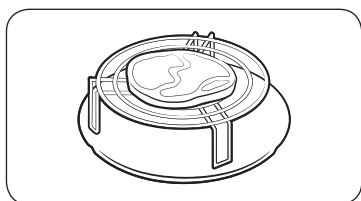
Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3	Kenyér kiolvasztás	100-600 g	Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. Válassza ki az automatikus főzési programot és nyomja meg a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. A kijelzőn a „HEAT” felirat látható, ami a pirítótányér előmelegítését jelzi. Sípszó jelzi, hogy az előmelegítés kész. Tegye a lefagyasztott kenyeret a pirítótányérra, majd tegye az egészet a mikrohullámú sütőbe. Nyomja meg újra a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

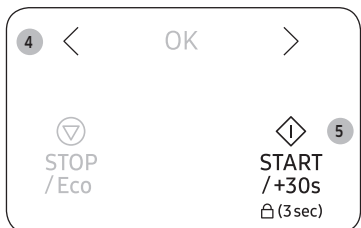
- A mikrohullámú sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A grillállvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a grillállványra, és csukja be az ajtót.



3. Nyomja meg a **Grill** gombot.
 - A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon (☰).
 - A grillezés hőmérséklete nem állítható.



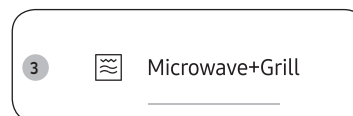
4. A grillezési idő a < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítható be.
 - A maximális grillezési idő 60 perc.
5. A grillezés elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a grillezési idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

Mikrohullám és grill kombinációja

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

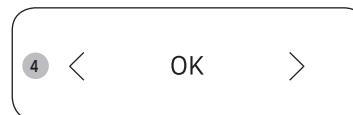
⚠ VIGYÁZAT

- Mindig mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
- A mikrohullámú sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A grillállvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.



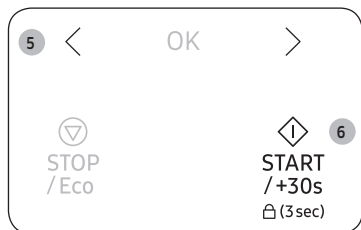
1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a grillállványra, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)** gombot.

- A kezelőpanelen megjelenik az alapértelmezett teljesítményszint (600 W).
- A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon (☰, ☰).



4. A < vagy a > (**csökkentés/növelés**) gombbal állítsa be a kívánt teljesítményt, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - 600 W, 450 W és 300 W teljesítményszintet választhat.
 - A grillezés hőmérséklete nem állítható.

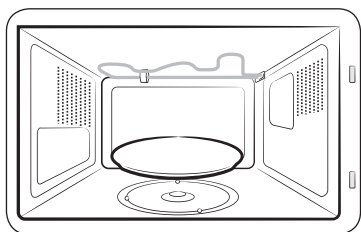
A mikrohullámú sütő használata



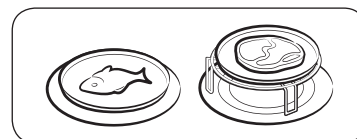
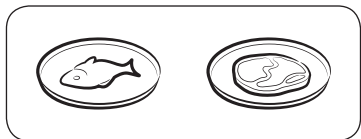
5. Az elkészítési idő a < vagy a > (csökkentés/növelés) gombbal állítható be.
 - A maximális elkészítési idő 60 perc.
6. Az elkészítés elindításához nyomja meg a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A pirítótányér használata

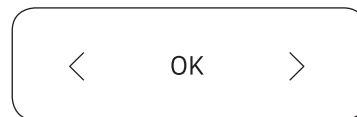
Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt). A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálal olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.



4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd az oldalsó táblázatot.)



⚠ VIGYÁZAT

- A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
- Ne tegyen nem hőálló edényt a pirítótányérra.
- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
- A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

📄 MEGJEGYZÉS

- Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
- Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
- Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill funkcióval 3-4 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	450 W + Grill	2½-3
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Hamburger (fagyasztott)	2 darab (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. A fagyasztott hamburgert tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3-4 perc elteltével fordítsa meg. Hagyja állni 3 percig.		
Bagett (fagyasztott)	200-250 g (2 db)	450 W + Grill	6-7
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. Tegye a bagetteket feltéttel együtt (pl. Paradicsom és sajt) egymás mellé a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Pizza (fagyasztott)	300-350 g	450 W+ Grill	11-12
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.		
Pizzafalatkák (fagyasztott)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. Helyezze el egyenletesen a pizzafalatokat a pirítótányéron. Helyezze a tányért a forgótányérra. 3 percig hagyja állni.		
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 5 percig. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 3 percig hagyja állni.		
Halrudacskák (fagyasztott)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 4 percig. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacskákat helyezze el körben a pirítótányéron. Fordítsa meg 3 perc (5 db) vagy 5 perc (10 db) után. 3 percig hagyja állni.		


A mikrohullámú sütő használata

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Csirkefalatok (fagyasztott)	125 g	600 W + Grill	4-5
	250 g		6-7
Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 4 percig. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A csirkefalatokat helyezze a tálra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 2 perc (125 g) vagy 4 perc (250 g) után. 3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért 3 percig. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányért az állványra. 3 percig hagyja állni.			

A gyermekzár használata

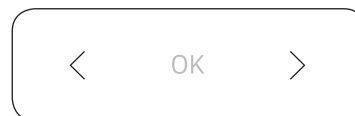
A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a mikrohullámú sütő lezárását, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.



- A gyermekzár aktiválásához nyomja meg 3 másodpercig a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
- A kezelőpanel lezárul a kijelzőjén pedig „L” látható.

- A gyermekzár kikapcsolásához nyomja meg újra 3 másodpercig a **START/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a < és > (**csökkentés/növelés**) gombot.
- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a < és > (**csökkentés/növelés**) gombot.

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 mikrohullámú 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. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	X	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.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	X	Ívkiülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	X	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlésges 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.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	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 súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok 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 műanyagon, 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 tippet, 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 eléréseig 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	Be-/kikapcsolás	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 hideg vizet (2-3 evőkanál), 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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 evőkanál) 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 szárat 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	Be-/kikapcsolás	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 evőkanál) 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.			
Karalábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtalat 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 üvegtalat 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	Be-/kikapcsolás	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 átvenné 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 körülményekkel 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 feljegyzí 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 töltsze 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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
Tudnivalók Töltsze 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 Töltsze 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	Be-/kikapcsolás	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	Be-/kikapcsolás	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 töltsé 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 kötőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvasztott folyadék lecsöpöghessen.

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

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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Hús	Darált marhahús	180 W	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! Hagyja állni 5-25 percig.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi			
Csirkekarabok	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! Hagyja állni 15-40 percig.		
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! Hagyja állni 5-15 percig.		
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	2 db	180 W	½-1
(darabonként kb. 50 g)	4 db		2-2½
Pírtós/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 papírtörlőre. 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, szendvics, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvics.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, figyeljen 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 étel	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömlé (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. Hagyja állni 2-5 percig.			
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 kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	Mikrohullám + grill	300 W + grill 18-19	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	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	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirító szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	6-8	4-5½
	Tudnivalók A pirító szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömlé (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + grill	300 W + Grill	Csak grill
			4½-5½	2-3
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hóálló 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	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	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	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)	Mikrohullám + grill	300 W + grill	Csak grill
			7-8	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) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	4-4½	-
			6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hóálló üvegtálcra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	Mikrohullám + grill	450 W + grill	300 W + grill
			22-24	23-25
Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrrel lefelé, majd bőrrel felfelé helyezze a csirkemellet hóálló üvegtálcra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.				

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

Kristályos méz olvasztása

Tegyén 20 g kristályos mézet egy kis méretű, mély üvegtálba.
300 waton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

Zselatin olvasztása

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis méretű hőálló üvegtálba.
300 waton 1 percig melegítse.
Olvasztás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

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

Lekvárfőzés

Tegyén 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 waton 10-12 percig.
Főzés közben többször jól keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Puding/tejsodó készítése

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

Pírtott mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron.
A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pírítás közben többször keverje meg, majd 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	Teendő
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 mikrohullámú 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 mikrohullámú 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/+30s (Indítás/+30 mp) gombot.

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

Probléma	Ok	Teendő
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a mikrohullámú sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a mikrohullámú sütő nem működik, túl sok ételmyszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullámú sütő 1-2 percg, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az ételmyszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok ételmyszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az ételmyszer 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 STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az ételmyszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a START/+30s (Indítás/+30 mp) gombot.
A mikrohullámú sütő nincs szintben.	A mikrohullámú sütő egyetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a mikrohullámú sütő egyetlen, stabil felületen legyen.

Hibaelhárítás és információs kódok

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a mikrohullámú sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a mikrohullámú sütő áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú 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"> Csepeg a víz. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. Víz maradt a mikrohullámú sütőben. 	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A mikrohullámú sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.

Probléma	Ok	Teendő
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 mikrohullámú sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a mikrohullámú sütő aljáról.

Probléma	Ok	Teendő
Grill		
Füst látható a működés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú 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.
Mikrohullámú sütő		
A mikrohullámú sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A mikrohullámú sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.

Probléma	Ok	Teendő
Kellemetlen szag áramlik a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.
A mikrohullámú sütő nem süt megfelelően.	A mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a mikrohullámú 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.

Hibaelhárítás és információs kódok

Információs kód

Információs kód	Ok	Teendő
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 a 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.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23T5018C* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG23T5018C*
Tápellátás	230 V - 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2300 W
Mikrohullám	1250 W
Grill (fűtőelem)	1100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé. × ma. × mé.)	
Külső (fogantyúval)	489 x 275 x 381 mm
Sütőtér	330 x 211 x 324 mm
Ürtartalom	23 liter
Tömeg	
Nettó	Kb 12,7 kg
Zajsztint	42 dBA

Jegyzet

Jegyzet

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:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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 (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	8-800-7777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04594H-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23T5018C*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Použitie mikrovlnnej rúry	12
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12
Všeobecná bezpečnosť	6	Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	12
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Varenie/prihrievanie	13
Obmedzená záruka	8	Nastavenie času	14
Definícia produktovej skupiny	8	Zmeny úrovni výkonov a času	14
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Nastavenie času varenia	15
Inštalácia	9	Zastavenie varenia	15
Príslušenstvo	9	Nastavenie režimu úspory energie	16
Miesto inštalácie	9	Použitie funkcie Rýchle rozmrazovanie	16
Tanier	9	Používanie funkcie Grilovanie a praženie	18
Údržba	10	Používanie funkcie Automatické varenie	20
Čistenie	10	Grilovanie	27
Výmena (oprava)	10	Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	27
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Používanie podnosu na schrumkavenie	28
Funkcie mikrovlnnej rúry	11	Používanie funkcie detského zámku	30
Mikrovlnná rúra	11	Vypínanie signalizácie	30
Ovládací panel	11	Sprievodca pomôckami na varenie	31
		Sprievodca varením	32
		Riešenie problémov a informačné kódy	40
		Riešenie problémov	40
		Informačný kód	44
		Technické údaje	44

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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 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;
- 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.

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.

Bezpečnostné pokyny

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.

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

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

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 so zariadením hrať.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Ak je poškodený prívodný kábel, 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 rúru 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.

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

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

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

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.

Nepoužívajte parný čistič.

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

Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu 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.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

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

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

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

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. 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.

Bezpečnostné pokyny

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, masných, 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 netahajte, 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.

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

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejajte 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 rúry.

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, nekladajte ich do vody krátko po dovarení.

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 vajička so škrupinami ani vajička 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 rúry 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 čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich 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.

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

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

- Preliačené, poškrábané alebo odlomené dvierka, rukoväta, 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 obozretne.

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.

Nezohrievajte 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 čistú 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 zámerne 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 nízkonapätovej 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.

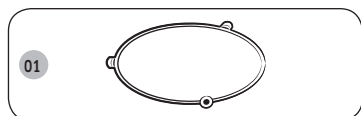
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, WEEE, batérií, nájdete na webovej stránke: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

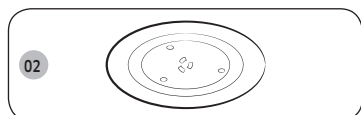
Inštalácia

Príslušenstvo

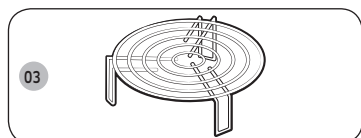
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



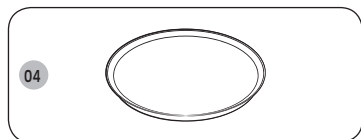
- 01 Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu mikrovlnnej rúry. Valčekový krúžok podopiera tanier.



- 02 Tanier**, sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu. Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



- 03 Grilovací stojan**, sa umiestňuje na tanier. Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

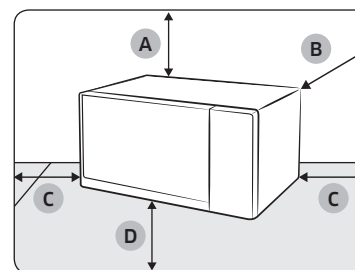


- 04 Podnos na schrumkavenie**, pozri strany 28 až 30. Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.

UPOZORNENIE

Nezapínajte mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

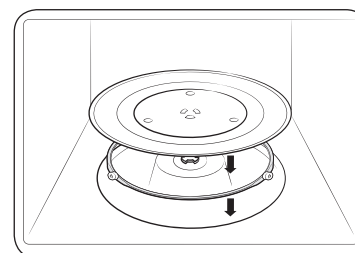
Miesto inštalácie



- A. 20 cm hore
- B. 10 cm vzadu
- C. 10 cm na bočnej strane
- D. 85 cm nad zemou

- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť mikrovlnnej rúry.
- Pre potreby ventilácie zaistíte priestor 20 cm nad a 10 cm na ľavej/pravej/zadnej strane mikrovlnnej rúry.
- Nemontujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôbte napájanie špecifikáciám tejto mikrovlnnej rúry. Používajte len schválené predĺžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Tanier



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



Údržba

Čistenie

Mikrovlnnú rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na alebo vnútri mikrovlnnej 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 mikrovlnnej rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zápachajúcich nečistôt zvnútra mikrovlnnej rúry

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

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 mikrovlnnej rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov mikrovlnnej rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití mikrovlnnej rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

VAROVANIE

Táto mikrovlnná rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa mikrovlnnú 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 mikrovlnnej rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

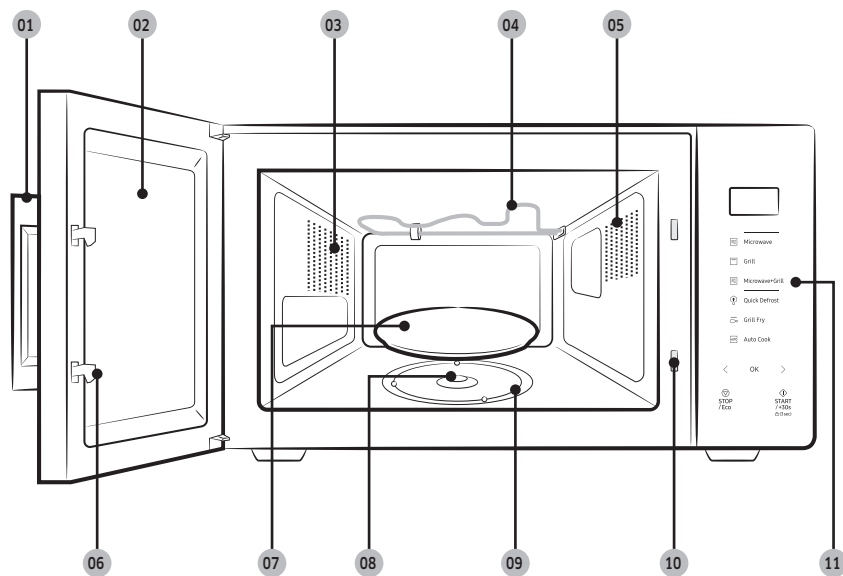
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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



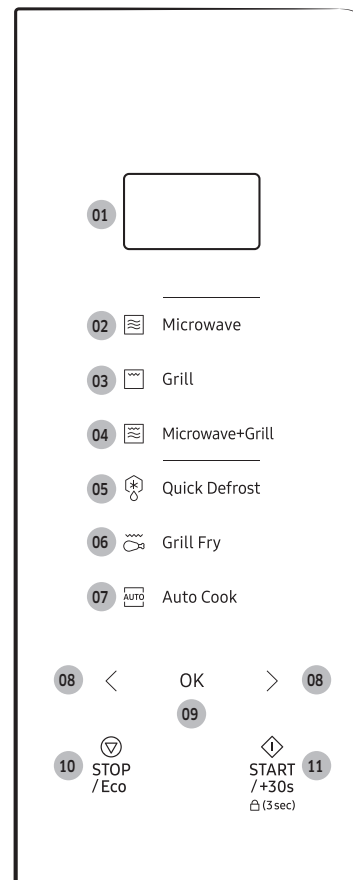
Funkcie mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra



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

Ovládací panel



- 01 Displej
- 02 Microwave (Mikrovlnný ohrev)
- 03 Grill (Grilovanie)
- 04 Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)
- 05 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
- 06 Grill Fry (Grilovanie a praženie)
- 07 Auto Cook (Automatické varenie)
- 08 Zvýšiť/znížiť (hmotnosť/porcie/čas)
- 09 OK (Hodiny)
- 10 STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)
- 11 START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) (Detský zámok)

Funkcie mikrovlnnej rúry

Použitie mikrovlnnej rúry

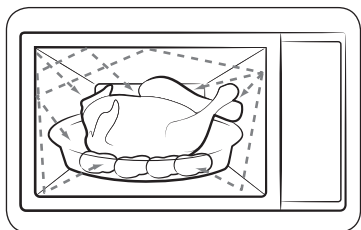
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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)

POZNÁMKA

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

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

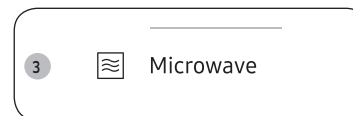
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či mikrovlnná rúra počas celej doby správne funguje.

V prípade akýchkoľvek problémov pozrite si časť "Riešenie problémov" na stránkach 40 až 44.

POZNÁMKA

Mikrovlnná rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier sa musí umiestniť v mikrovlnnej rúre. Ak sa použije iná ako maximálna (100 %-800 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Najskôr umiestnite na tanier pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
4. Opakovaným stláčaním tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** nastavte čas na 4 alebo 5 minút.
5. Mikrovlnná rúra bude zohrievať vodu nastavenú dobu. Skontrolujte, či voda vrie.

Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

Pred ponechaním mikrovlnnej rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.



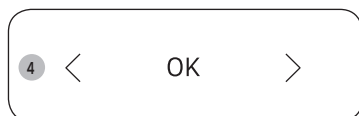
1. Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dverka.

⚠ UPOZORNENIE

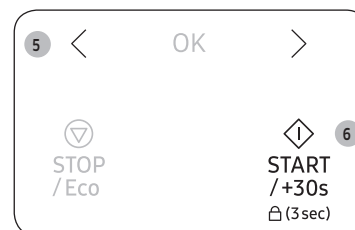
Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.

3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.

- Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu (☰) a maximálny výkon (800 W).



4. Stláčaním tlačidla < alebo > (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte požadovaný výkon a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Prečítajte si časť "Zmeny úrovni výkonov a času" na strane 14, kde sa nachádzajú informácie o priradenej úrovni výkonu.



5. Stláčaním tlačidla < alebo > (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte potrebný čas varenia.
 - Displej ovládacieho panela zobrazí čas varenia.
6. Varenie spustíte stláčaním tlačidla **START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s)**.
 - Kontrolka sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
 - Po skončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Použitie mikrovlnnej rúry

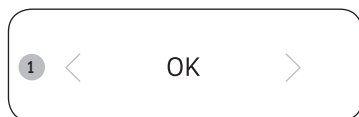
Nastavenie času

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobrazit' buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

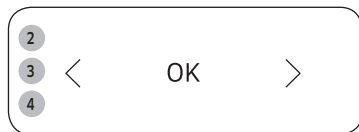
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Ak chcete použiť letný čas, musíte čas zmeniť manuálne.



1. Stlačte symbol **OK**.



2. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte 12-hodinový alebo 24-hodinový režim a potom stlačte tlačidlo **OK**.
3. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
4. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte minútu a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

Displej ovládacieho panela zobrazuje čas, keď sa mikrovlnná rúra nepoužíva.

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 vyššiu úroveň výkonu, čas varenia sa zníži.
- Ak vyberiete nižšiu úroveň výkonu, čas varenia sa zvýši.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť, kým mikrovlnná rúra varí.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok a následným zvýšením alebo znížením času varenia, ak je to potrebné.



Postup 1

Stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** zvýšite čas varenia o 30 sekúnd.

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

POZNÁMKA

Čas varenia môžete iba zvýšiť.

Postup 2

Stláčaním tlačidla < alebo > (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte čas varenia.



Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

Dočasné zastavenie varenia

1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**.
 - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.

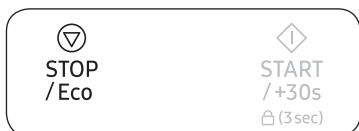
Úplné zastavenie varenia

1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**.
 - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Znova stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**

Použitie mikrovlnnej rúry

Nastavenie režimu úspory energie

Mikrovlnná rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**. Displej ovládacieho panela sa vypne.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok alebo stlačením tlačidla **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**. Displej ovládacieho panela zobrazuje aktuálny čas.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

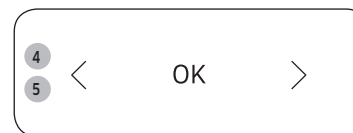
Produkt sa vráti do pohotovostného režimu v neprítomnosti aktivity počas 25 minút uprostred nastavovania alebo ak bola daná činnosť pozastavená. Okrem toho, ak necháte dvierka otvorené, vnútorná lampa sa automaticky vypne po 5 minútach.

Použitie funkcie Rýchle rozmrazovanie

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

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.
4. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte typ jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti „Opis programu Rýchle rozmrazovanie“ na strane 17.
5. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte veľkosť porcie a potom stlačte tlačidlo **OK**.
6. Stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** začnete rozmrazovanie.
 - Keď dvierka mikrovlnnej rúry zapípujú, otvorte dvierka a obráťte jedlo.
7. Zatvorte dvierka a stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** znova začnite rozmrazovanie.
 - Po skončení rozmrazovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Opis programu Rýchle rozmrazovanie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie 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	Mäso	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. Nechajte odstáť 20-60 minút.
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. Nechajte stáť 20-60 minút.
4	Mrazená 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.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
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. 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 línecké/ chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. 10-30 minút nechajte stáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Používanie funkcie Grilovanie a praženie

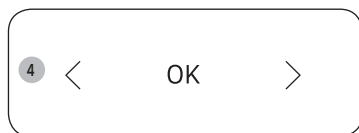
Funkcia grilovania a praženia má 15 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Grill Fry (Grilovanie a praženie)**



4. Stláčaním tlačidla < alebo > (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte typ jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti „Opis programu grilovania a praženia“ na stranách 18 až 20.



5. Stláčením tlačidla **START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s)** spustíte funkciu grilovania a praženia.
 - Mikrovlnná rúra uvarí jedlo podľa vybraného predprogramovaného nastavenia.
 - Po skončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Opis programu grilovania a praženia

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Mrazené hranolčky	400 g	Umiestnite mrazené hranolčky na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [1] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2	Mrazená bravčová kotleta	500 g	Umiestnite mrazenú bravčovú kotletu na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [2] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) . Po zapípaní jedlo otočte a potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) na pokračovanie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
3	Mrazené kuracie nugety	350 g	Umiestnite mrazené kuracie nugety na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [3] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
4	Mrazené zemiakové krokety	350 g	Umiestnite mrazené zemiakové krokety na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [4] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5	Mrazené párky v cestíčku	450-500 g	Umiestnite mrazené párky v cestíčku na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [5] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
6	Mrazené rybie krokety	300 g	Umiestnite mrazené rybie krokety na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [6] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
7	Mrazené kuracie krídelká Buffalo Wings	500 g	Umiestnite mrazené kuracie krídelká Buffalo Wings na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [7] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
8	Mrazené syrové krokety	400 g	Umiestnite mrazené syrové krokety na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [8] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
9	Zmrazené syrové tyčinky	300 g	Umiestnite mrazené syrové tyčinky na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [9] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
10	Mrazené jarné rolky	300 g	Mierne pomastite mrazené jarné rolky na povrchu. Umiestnite mrazené jarné rolky na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [10] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po zapípaní jedlo otočte a potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) na pokračovanie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
11	Mrazené krevety v trojobale	300 g	Mierne pomastite mrazené krevety v trojobale na povrchu. Umiestnite mrazené krevety v trojobale na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [11] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po zapípaní jedlo otočte a potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) na pokračovanie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
12	Mrazené cibuľové krúžky	300 g	Umiestnite mrazené cibuľové krúžky na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [12] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

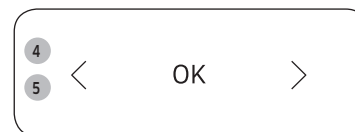
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
13	Mrazené zemiakové mesiačiky	350 g	Umiestnite mrazené zemiakové mesiačiky na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [13] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
14	Kuracie stehná	500 g	Mierne pomastite kuracie stehná na povrchu. Ochuťte ich podľa svojej chuti. Umiestnite kuracie stehná na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [14] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
15	kuracie krídelká	500 g	Mierne pomastite kuracie krídelká na povrchu. Ochuťte ich podľa svojej chuti. Umiestnite kuracie krídelká na podnos na schrumkavenie so stojanom. Vložte do mikrovlnnej rúry. Vyberte program Grilovanie a praženie [15] a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Používanie funkcie Automatické varenie

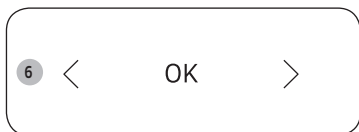
Funkcia automatického varenia má 33 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.
4. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte požadovanú kategóriu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - 1. Zdravé varenie
 - 2. Domáci dezert
 - 3. Rozmrazovanie chleba
5. Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte typ jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti "Opis programu automatického varenia" na stranách 21 až 26.



6. Stláčaním tlačidla < alebo > (**Zvýšit/znížit**) vyberte hmotnosť jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.

- Ďalšie informácie nájdete v časti „**Opis programu automatického varenia**“ na stranách 21 až 26.
- V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.
- Pre domáci dezert nemusíte vyberať hmotnosť.



7. Automatické varenie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s)**.

- Mikrovlnná rúra uvarí jedlo podľa vybraného predprogramovaného nastavenia.
- Po skončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 33 predprogramovaných volieb varenia. Prednastavené programy sú rozdelené na kategórie Zdravé varenie a Domáci dezert.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Opis programu automatického varenia

1. Zdravé varenie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1	Hotové jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. 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). Nechajte odstáť 2 – 3 minúty.
1-2	Vegetariánske jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2 – 3 minúty.
1-3	Kvietky brokolice	250 g	Kvietky brokolice opláchnite a vyčistite. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml vody. (2 – 3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minúty nechajte odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-4	Porciované mrkvy	250 g	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30 - 45 ml vody. (2-3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-5	Zelené fazulky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazulky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (1 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-6	Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-7	Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre 1-2 minúty nechajte odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-8	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 položte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.
1-9	Hnedá ryža (predvarená)	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5 - 10 minút.
1-10	Celozrnné makaróny	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 1 l vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
1-11	Quinoa	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
1-12	Bulgur	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minút.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-13	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	500 g	Vložte zeleninu, napríklad predvarené zemiakové plátky, cuketu, paradajky a omáčku, do vhodnej misky z varného skla. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na grilovací stojan. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.
1-14	Grilované paradajky	400 g	Opláchnite a vyčistite paradajky. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Misku umiestnite na grilovací stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-15	Kuracie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
1-16	Morčacie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
1-17	Čerstvé rybie filety	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-18	Čerstvé filety z lososa	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-19	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-20	Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1-2 celé čerstvé ryby do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
1-21	Grilovaná ryba	300 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Rybu položte vedľa seba hlavou k chvostu na grilovací stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.
1-22	Grilovaný steak z lososa	400 g (2 steak)	Rovnomerne položte rybacie steaky na grilovací stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. 2 minúty nechajte odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

2. Domáci dezert

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Orechová torta	1 porcia	Prísady Múka 120 g, maslo 150 g, tmavý cukor 100 g, vajcia 2 ks, vlašské orechy (nasekané) 50 g, prášok do pečiva 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V miske zmiešajte maslo a tmavý cukor. 2. Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. 3. Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. 4. Pridajte orechy a dôkladne zamiešajte. 5. Zmes vylejte do vymastenej sklenenej alebo plastovej misky. 6. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-1]. 7. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-2	Banánový chlieb	1 porcia (6 ks)	Prísady Banány 3 ks, zmes na palacinky 120 g, mlieko 120 g, vajce 1 ks, sladový sirup 2 PL.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasekajte banán. 2. Zmiešajte zmes na palacinky, mlieko, vajce a sladový sirup v miske. 3. Pridajte banán a dobre zamiešajte. 4. Zmes nalejte do 6 papierových pohárov. 5. Vložte papierové poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-2]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-3	Piškótový koláč	1 porcia	Prísady Múka 170 g, maslo 50 g, cukor 150 g, vajcia 3 ks, prášok do pečiva 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V miske zmiešajte maslo a cukor. 2. Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. 3. Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. 4. Zmes vylejte do vymastenej sklenenej alebo plastovej misky. 5. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-3]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-4	Čokoládový koláčik brownie	1 porcia	Prísady Múka 90 g, maslo (roztopené) ½ šálky, cukor 230 g, vajcia 2 ks, kakaový prášok 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V miske zmiešajte maslo, vyšľahané vajcia a cukor. 2. Pridajte múku a kakaový prášok a ďalej miešajte. 3. Zmes vylejte do vymastenej sklenenej alebo plastovej misky. 4. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-4]. 5. Po varení nechajte 20-30 minút stáť.
2-5	Vaječný dezert	1 porcia (3 ks)	Prísady Mlieko 250 g, cukor 40 g, vajcia 2 ks.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Do misky rozbite dve vajcia. Mierne vyšľahajte vajcia ručným šľahačom. Držte hrot šľahača na dne misky, aby sa nevytvorilo príliš veľa peny. 2. V inej miske zmiešajte mlieko a cukor. 3. K vyšľahaným vajciam pridajte mlieko a zároveň stále šľahajte. 4. Preosejte vaječnú zmes cez jemné sitko. Vyškrabte dno sitka špachtľou. Zvyšky peny odstráňte z povrchu lyžicou. 5. Nalejte zmes do pohárov na puding. 6. Vložte poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-5]. 7. Po uvarení vychladte a podávajte.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-6	Čokoládový hrnčekový koláč	1 porcia	Prísady Maslo 30 g, cukor 60 g, vajce 1 ks, hustá smotana 40 g, múka 25 g, kakaový prášok 15 g, vanilka 1,5 g, polosladké čokoládové kvapky 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Vymiešajte spolu maslo, vajce a smotanu v hrnčeku, aby sa dobre spojili. 2. Pridajte múku, cukor a ďalej miešajte. 3. Pridajte kakao a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. 4. Vmiešajte čokoládové kvapky. 5. Vložte šálku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-6]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-7	Hrnčekový koláč	1 porcia	Prísady Maslo 30 g, cukor 60 g, vajce 1 ks, múka 50 g, mlieko 30 g, vanilka 6 g, mleté mandle 3 g, prášok do pečiva 1,5 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Vymiešajte spolu maslo a vajce v hrnčeku, aby sa dobre spojili. 2. Pridajte múku, cukor a prášok do pečiva a ďalej miešajte. 3. Pridajte mleté mandle a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. 4. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-7]. 5. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-8	Café Latte	1 porcia	Prísady Instantná mletá káva 2 g, voda 50 g, mlieko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnčeku zmiešajte mletú kávu a vodu. 2. Do iného hrnčeka nalejte mlieko. 3. Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-8]. 4. Po zapípaní hrnček vytiahnite. 5. Vložte kávovú zmes do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s). 6. Po uvarení dobre zamiešajte a podávajte.
2-9	Zelený čaj latte	1 porcia	Prísady Zelený práškový čaj 6 g, cukor 15 g, mlieko 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Všetky prísady vymiešajte v hrnčeku. 2. Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-9]. 3. Po varení dobre zamiešajte a podávajte.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-10	Čaj s mliekom	1 porcia	Prísady Vrecúška čierneho čaju 2 ks, voda 60 g, mlieko 125 g
			<ol style="list-style-type: none">1. V hrnčeku zmiešajte vrecúška čierneho čaju a vodu.2. Do iného hrnčeka nalejte mlieko.3. Vložte čajovú zmes do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-10].4. Po zapípaní hrnček vytiahnite.5. Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s).6. Po uvarení dobre zamiešajte a podávajte.

3. Rozmrazovanie chleba

Táto funkcia slúži na rozmrazovanie a ohrev mrazeného chleba. Mrazený chlieb bude mať navrchu kôrku, rovnako ako čerstvý chlieb. Tento program je vhodný pre bagety, croissanty, žemle a pod.

UPOZORNENIE

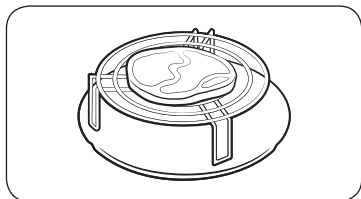
- Tento program je vhodný pre mrazený chlieb, ktorý je upečený. Nie je vhodný pre mrazené cesto.
- Podnos na schrumkavenie sa musí predhriať. Postupujte podľa návodu.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3	Rozmrazovanie chleba	100-600 g	Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. Vyberte program Automatické varenie a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Na displeji sa zobrazí „HEAT“ pre predhriatie podnosu na schrumkavenie. Po zapípaní je predhrievanie skončené. Položte mrazený chlieb na podnos na schrumkavenie a vložte do mikrovlnnej rúry. Znova stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) . Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

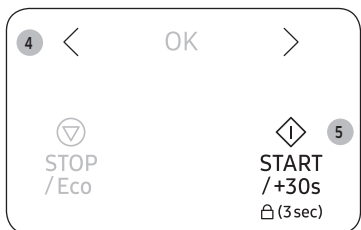
- Keď sa dotýkate riadov v mikrovlnnej rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete grilovací stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.



- Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
- Umiestnite jedlo na grilovací stojan a potom zatvorte dverka.



- Stlačte tlačidlo **Grill (Grilovanie)**.
 - Displej ovládacieho panela zobrazuje príslušnú ikonu (☞).
 - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



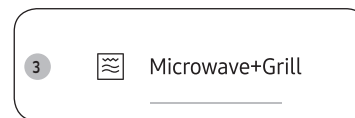
- Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) nastavte potrebný čas grilovania.
 - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
- Stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** začnete grilovanie.
 - Po skončení grilovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

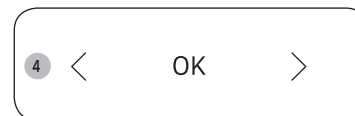
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

⚠ UPOZORNENIE

- Vždy používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v mikrovlnnej rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete grilovací stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie.

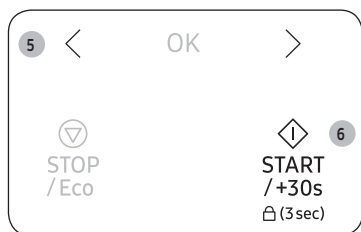


- Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
- Umiestnite jedlo na grilovací stojan a potom zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)**.
 - Displej ovládacieho panela zobrazuje predvolený výkon (600 W).
 - Displej ovládacieho panela zobrazuje príslušnú ikonu (☞, ☞).

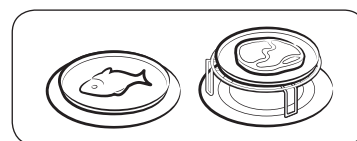


- Stláčaním tlačidla **<** alebo **>** (**Zvýšiť/znížiť**) vyberte požadovaný výkon a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Môžete nastaviť výkon 600 W, 450 W alebo 300 W.
 - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

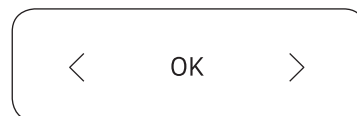
Použitie mikrovlnnej rúry



5. Stláčaním tlačidla < alebo > (Zvýšiť/znížiť) nastavíte potrebný čas varenia.
 - Maximálny čas varenia je 60 minút.
6. Varenie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s)**.
 - Po skončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

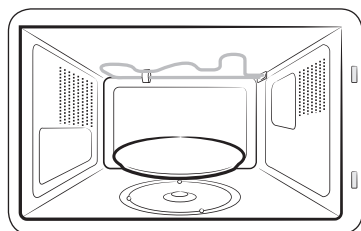


4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)

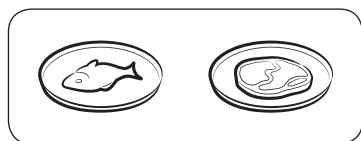


Používanie podnosu na schrumkavenie

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.



1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrevu a grilu [600 W + Grilovanie] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny v tabuľke.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.



⚠ UPOZORNENIE

- Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

📖 POZNÁMKA

- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri.
 Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grilovanie 3-4 minúty.
 Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Doba varenia v (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Grilovanie	3-3½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	450 W + Grilovanie	2½-3
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Fašírka (mrazená)	2 kusy (125 g)	600 W + Grilovanie	6-6½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú žemľu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Pretočte po 3-4 minútach. Nechajte 3 minúty odstáť.		
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Grilovanie	6-7
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Bagety s prísadami (napr. paradajky, syr) položte vedľa seba na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Doba varenia v (min.)
Pizza (mrazená)	300 - 350 g	450 w + Grilovanie	11-12
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Mini Pizza-Snack (Zmrazený)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grilovanie	9-10
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Na podnos na schrumkavenie rovnomerne rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 3 minúty nechajte odstáť.		
Pizza (chladená)	300 - 350 g	450 W + Grilovanie	5½-6½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 5 minút. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Rybíe prsty (mrazené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Grilovanie	6-7 8-9
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 4 minút. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Umiestnite rybíe prsty do kruhu na podnos. Otočte po 3 min. (5 ks) alebo po 5 min. (10 ks). 3 minúty nechajte odstáť.		

Použitie mikrovlnnej rúry

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Doba varenia v (min.)
Kuracie nugety (mrazené)	125 g	600 W + Grilovanie	4-5
	250 g		6-7
Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 4 minút. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 2 min. (125 g) alebo 4 min. (250 g). Nechajte odstáť 3 minúty.			
Pečené zemiaky	250 g	600 W + Grilovanie	4-5
	500 g		7-8
Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte po dobu 3 minút. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Nechajte odstáť 3 minúty.			

Používanie funkcie detského zámku

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



- Na aktiváciu funkcie detského zámku stlačte a podržte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** na 3 sekundy.
 - Ovládací panel sa zamkne a jeho displej bude zobrazovať „L“.
- Ak chcete deaktivovať detský zámok, znova stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Ak chcete vypnúť pípanie, stlačte zároveň tlačidlá **< a >** (**Zvýšiť/znížiť**).
- Ak chcete pípanie znova zapnúť, stlačte zároveň tlačidlá **< a >** (**Zvýšiť/znížiť**).

Sprievodca 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
Alobal	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene mikrovlnnej rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске 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 	✗	Môžu začať horieť.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier alebo kovové pásiky 	✗	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.
<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.

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

✓ : Odporúča sa

✓✗ : Používajte opatrne

✗ : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

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

Mikrovlnné 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. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať 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, obilnín, 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 keramikého 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 po dobu zodpovedajúcu minimálnemu času – pozrite si 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	Napájanie	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½ - 5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9 - 10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Hrášok	300 g	600 W	7½ - 8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8 - 9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Zmiešaná zelenina(mrkvy/ hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½ - 8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Zmiešaná zelenina (čínsky štyl)	300 g	600 W	8 - 9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite 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	Napájanie	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 polievkových lyžíc) 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	3 ½ - 4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	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 odtiecť. 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 pošlite 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 odteciť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	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 úroveň výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladené 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.

Úroveň výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať použitím výkonu 800 W, zatiaľ čo iné sa môžu prihrievať použitím výkonu 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 chúlolistivé, 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 prvýkrát, odporúčame, aby ste si zaznamenali potrebný čas ako referenčnú hodnotu na budúce použitie.

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 vyrovnáť 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	Napájanie	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. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½ - 5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou 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.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	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	Napájanie	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 s.
	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 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 droby.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začínú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami 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 orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Mäso	Nakrájané hovädzie mäso	250 g	180 W
			6½ - 7½
Bravčové rezne	250 g	180 W	10 - 12
			7½ - 8½
Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5 - 25 minút.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	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! Nechajte odstáť 15 - 40 minút.		
Ryba			
Rybie filety	250 g (2 ks) 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. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5 - 15 minút.		
Ovocie			
Bobulové plody	250 g	180 W	6 - 7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5 - 10 minút.		
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.		

Grilovanie

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka 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.

Sprievodca 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 kombináčnne režimy: 600 W + grilovanie, 450 W + grilovanie a 300 W + grilovanie.

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 na 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 ohrevovanie + grilovanie), 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.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Úrovnne výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks	MW + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Iba grilovanie
	4 ks		1 - 1 ½ 2 - 2 ½	1 - 2 1 - 2
Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Nechajte odstáť 2 - 5 minút.				
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250 - 300 g (2 ks)	450 W + Grilovanie	8 - 9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Grilovanie	13 - 14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	MW + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Iba grilovanie
	18 - 19 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 + Grilovanie	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Grilovanie	9 - 11	4 - 5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Sprivodca grilovaním čerstvých potravín

3 - 4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Úrovně výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	6 - 8	4 - 5½
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2 - 4 kúsky	Iba grilovanie	2 - 3	2 - 3
	Pokyny Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	MW + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Iba grilovanie
	400 g (4 ks)		4½ - 5½ 7 - 8	2 - 3
	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 + Grilovanie	3½ - 4	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			
Pečené zemiaky	250 g	600 W + Grilovanie	4½ - 5½	-
	500 g		8 - 9	
Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.				

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Kuracie kúsky	450 - 500 g (2 ks)	300 W + Grilovanie	10 - 12	12 - 13
	Pokyny Kuracie kúsky ochuťte 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	9 - 12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MW + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Iba grilovanie
			7 - 8	6 - 7
Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.				
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g)	300 W + Grilovanie	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	MW + Grilovanie	450 W + Grilovanie	300 W + Grilovanie
			22 - 24	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.				

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztápanie kryštalizovaného medu

Do malej hlbkej 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 pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na 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 želirovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10 - 12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

Varenie pudingu/vaječného krému

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite misku vhodnej veľkosti z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2 - 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	Riešenie
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.
Mikrovlnná 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.
Mikrovlnná rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla obnovte prevádzku opätovným stlačením tlačidla START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) .

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Mikrovlnná rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť mikrovlnnú rúru bez jedla.	Vložte do mikrovlnnej rúry jedlo.
	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre mikrovlnnú rúru používať.
Počas používania počuť strielanie a mikrovlnná rúra nefunguje.	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 mikrovlnnej rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti mikrovlnnej rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou mikrovlnnej rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite mikrovlnnú rúru a potom otvorte dvierka.

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Mikrovlnná 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.
Vnútorne svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorne svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko) .
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro mikrovlnnej 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 prevrátení jedla obnovte prevádzku opätovným stlačením tlačidla START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) .
Mikrovlnná rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Mikrovlnná rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je mikrovlnná rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia mikrovlnnej rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení napájania sa mikrovlnná rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z mikrovlnnej rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
<ol style="list-style-type: none"> Kvapka vody. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. V mikrovlnnej rúre zostáva voda. 	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri mikrovlnnej 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 mikrovlnnej rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie mikrovlnnej rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa pri otáčaní ťahá po povrchu.	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 mikrovlnnej rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane mikrovlnnej rúry.
Grilovanie		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú 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	Riešenie
Mikrovlnná rúra		
Mikrovlnná rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní mikrovlnnej rúry cítiť spálený 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 mikrovlnnej 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 mikrovlnnú rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Problém	Príčina	Riešenie
Mikrovlnná rúra nevarí správne.	Dvierka mikrovlnnej rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky mikrovlnnej rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky mikrovlnnej 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.

Riešenie problémov a informačné kódy

Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Riešenie
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. V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že MG23T5018C* rúra značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG23T5018C*
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnný ohrev Gril (ohrevný prvok)	2300 W 1250 W 1100 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W - 6 úrovni (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku (vrátane rukoväti) Priestor rúry	489 x 275 x 381 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	Približne 12,7 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámky

Poznámky

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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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 (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	8-800-7777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04594H-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23T5018C*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3	Používání mikrovlnné trouby	12
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Kontrola správného chodu mikrovlnné trouby	12
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Vaření/Ohřev	13
Omezená záruka	8	Nastavení času	14
Definice výrobní skupiny	8	Výkonové stupně a nastavení doby	14
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Nastavení doby vaření	15
Umístění a zapojení	9	Zastavení vaření	15
Příslušenství	9	Nastavení režimu úspory energie	16
Místo instalace	9	Používání režimu Rychlé rozmrazení	16
Otočný talíř	9	Používání funkce Gril a smažení	18
Údržba	10	Používání funkce Automatické vaření	20
Čištění	10	Grilování	27
Výměna (oprava)	10	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	27
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Použití opékacího talíře	28
Funkce mikrovlnné trouby	11	Používání funkce Dětská pojistka	30
Mikrovlnná trouba	11	Vypnutí zvukového signálu	30
Ovládací panel	11	Pokyny pro výběr nádobí	31
		Pokyny pro přípravu pokrmů	32
		Odstraňování problémů a informační kódy	40
		Řešení problémů	40
		Informační kód	44
		Technické údaje	44

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

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 troubu 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;
- na farmách;

- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

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 udusily 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.

Bezpečnostní pokyny

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.

Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat pro mikrovlnné vaření.

Při vyndávání nádob ze spotřebiče buďte opatrní, abyste nevyndali také otočný talíř.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn 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 poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

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 si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí 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 trouba 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.

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nepoužívejte parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou světla je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Povrchy se během použití často zahřívají.

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 si se spotřebičem nesmějí hrát. 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.

Bezpečnostní pokyny

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívejte 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 rozdvojkou, 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. Budte 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 pokrm 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, nádoby 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. Předejdete 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 zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. 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.

Bezpečnostní pokyny

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, rukojeti, 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.

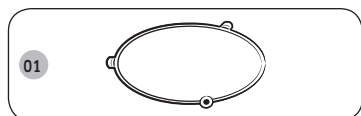
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, směrnice OEEZ a baterií, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

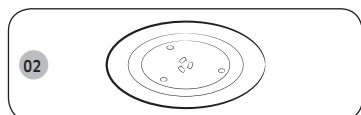
Umístění a zapojení

Příslušenství

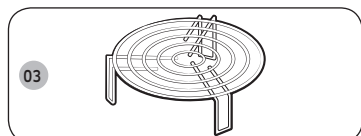
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



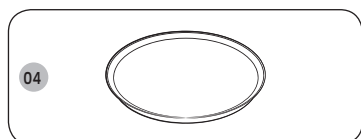
- 01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu mikrovlnné trouby. Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



- 02 Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku. Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



- 03 Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř. Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

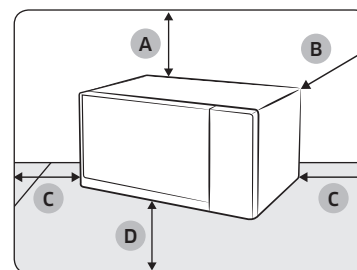


- 04 Opékačský talíř**, viz strany 28 až 30. Opékačský talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nepouštějte žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

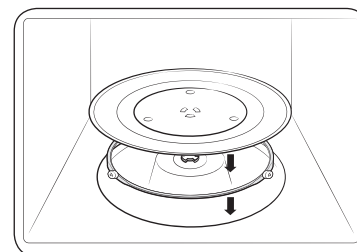
Místo instalace



- A. 20 cm nahoře
- B. 10 cm vzadu
- C. 10 cm po straně
- D. 85 cm nad podlahou

- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost mikrovlnné trouby.
- Kvůli větrání ponechte 20 cm nad mikrovlnnou troubou a 10 cm z pravé/levé/zadní strany.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení mikrovlnné trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než mikrovlnnou troubu poprvé použijete, očište vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku mikrovlnné trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



Údržba

Čištění

Pravidelně mikrovlnnou troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na mikrovlnné troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, 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 mikrovlnné trouby použijte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku mikrovlnné trouby

1. Do prázdné mikrovlnné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání mikrovlnné trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až mikrovlnná trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otvírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti mikrovlnné trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory mikrovlnné trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití mikrovlnné trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

VAROVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat mikrovlnnou 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 mikrovlnné trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

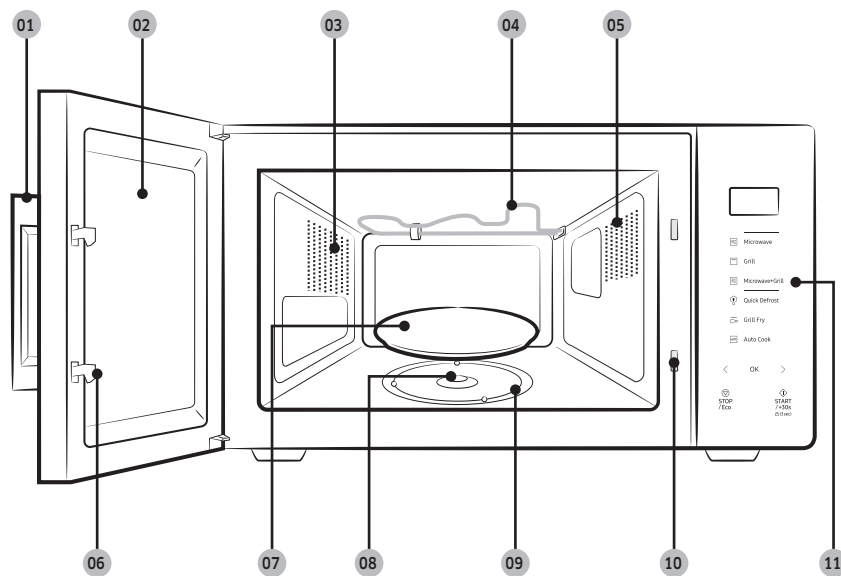
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

Pokud nebudete mikrovlnnou troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte mikrovlnnou troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř mikrovlnné trouby může negativně ovlivnit vlastnosti mikrovlnné trouby.



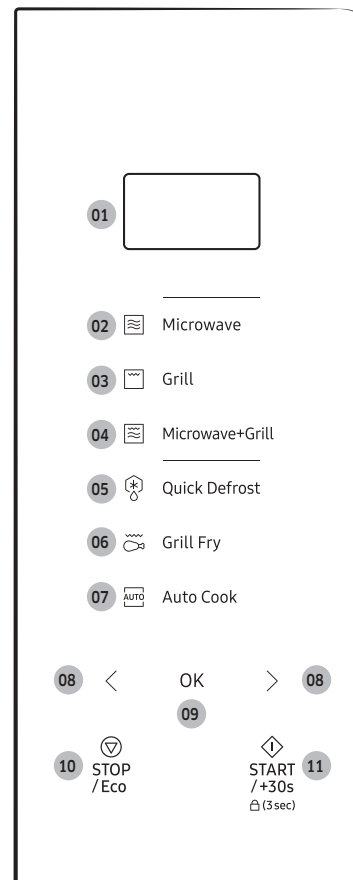
Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba



- | | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------|
| 01 Rukojeť dvířek | 02 Dvířka | 03 Ventilační otvory |
| 04 Topné těleso | 05 Světlo | 06 Západky dvířek |
| 07 Otočný talíř | 08 Spojka | 09 Otočný kruh |
| 10 Otvory bezpečnostního zámku | 11 Ovládací panel | |

Ovládací panel



- 01 Zobrazení
- 02 Microwave (Mikrovlnný režim)
- 03 Grill (Grilování)
- 04 Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev + grilování)
- 05 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
- 06 Grill Fry (Gril a smažení)
- 07 Auto Cook (Automatické vaření)
- 08 Snížit / Zvýšit (hmotnost/porce/čas)
- 09 OK (Hodiny)
- 10 STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)
- 11 START/+30s (Dětská pojistka)

Funkce mikrovlnné trouby

Používání mikrovlnné trouby

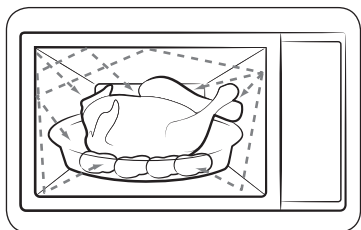
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnilly 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)

POZNÁMKA

Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z mikrovlnné 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 mikrovlnné trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní kdykoli zkontrolovat, zda mikrovlnná trouba funguje správně.

Pokud máte jakékoli problémy, nahlédněte do části „Řešení problémů“ na stranách 40 až 44.

POZNÁMKA

Mikrovlnnou troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Do mikrovlnné trouby musí být vložen otočný talíř. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 800 W), voda se začne vařit po delší době.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte na otočný talíř sklenici s vodou a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka **START/+30s** nastavte čas na 4 nebo 5 minut.
5. Mikrovlnná trouba bude zahřívát vodu po nastavenou dobu. Zkontrolujte ji a ujistěte se, že se voda vaří.

Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Než ponecháte mikrovlnnou troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.

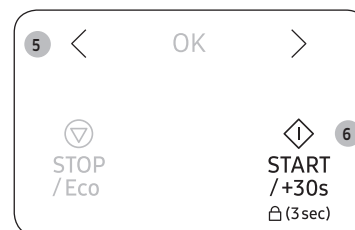


1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

3. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.
 - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena odpovídající ikona (☰) a maximální výkonový stupeň (800 W).
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) nastavte požadovaný výkonový stupeň a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Vhodný výkonový stupeň viz část „Výkonové stupně a nastavení doby“ na straně 14.



5. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) nastavte požadovanou dobu vaření.
 - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena doba vaření.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte vaření.
 - Rozsvítí se kontrolka a otočný talíř se začne otáčet.
 - Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Používání mikrovlnné trouby

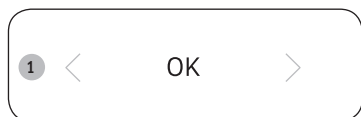
Nastavení času

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:

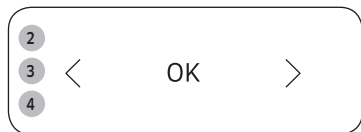
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Chcete-li nastavit letní čas, musíte hodiny nastavit ručně.



1. Stiskněte tlačítko **OK**.



2. Stiskněte tlačítko < nebo > (**Snižít / Zvýšit**), zvolte 24hodinový nebo 12hodinový formát času a poté stiskněte tlačítko **OK**.
3. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšit**) nastavte hodiny a poté stiskněte tlačítko **OK**.
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšit**) nastavte minuty a poté stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

Když mikrovlnnou troubu nebudete používat, na displeji ovládacího panelu se zobrazí čas.

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.

- Doba vaření bude kratší, pokud nastavíte vyšší výkonový stupeň.
- Doba vaření bude delší, pokud nastavíte nižší výkonový stupeň.

Nastavení doby vaření

Můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření, když mikrovlnná trouba vaří.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek, a poté je možné v případě potřeby prodloužit nebo zkrátit dobu vaření.



Postup 1

Stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření o 30 sekund.

- Příklad: Chcete-li prodloužit dobu o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

POZNÁMKA

Dobu vaření je možné pouze prodloužit.

Postup 2

Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) přizpůsobíte dobu vaření.



Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

Pozastavení vaření

1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)**.
 - Vaření se dočasně zastaví.
2. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Ukončení vaření

1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)**.
 - Vaření se dočasně zastaví.
2. Stiskněte znovu tlačítko **STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)**.

Používání mikrovlnné trouby

Nastavení režimu úspory energie

Mikrovlnná trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)**. Displej ovládacího panelu se vypne.
- Chcete-li režim úspory energie zrušit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/Eco (STOP / Úsporný režim)**. Na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Výrobek se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během 25 minut uživatel neprovede žádnou akci nebo bylo vaření pozastaveno. Pokud necháte dvířka otevřená, také se po 5 minutách automaticky vypne vnitřní osvětlení.

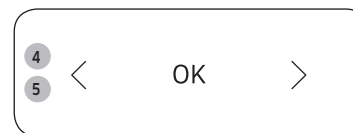
Používání režimu Rychlé rozmrazení

Funkce Quick Defrost (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. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšit**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Rychlé rozmrazení“ na straně 17.
5. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšit**) nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK**.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte rozmrazování.
 - Když mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, otevřete dvířka a otočte pokrm.
7. Zavřete dvířka a poté stisknutím tlačítka **START/+30s** pokračujte v rozmrazování.
 - Jakmile bude rozmrazování dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Popis programu Rychlé rozmrazení

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkci Quick Defrost (Rychlé rozmrazení). Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, zeleninu a chléb na plochý skleněný talíř nebo keramický talíř.

Kód	Pokrm	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 křídel 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	Mražená 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.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
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. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky 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.

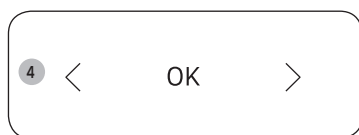
Používání mikrovlnné trouby

Používání funkce Gril a smažení

Funkce Grill Fry (Gril a smažení) má 15 předprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Grill Fry (Gril a smažení)**
4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít / Zvýšít**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Gril a smažení“ na stranách 18 až 20.
5. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte funkci Gril a smažení.
 - Mikrovlnná trouba uvaří pokrm podle zvoleného předprogramovaného nastavení.
 - Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Popis programu Gril a smažení

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Mražené hranolky	400 g	Umístěte mražené hranolky na opékač talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [1] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2	Mražená vepřová kotleta	500 g	Umístěte mraženou vepřovou kotletu na opékač talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [2] a stiskněte tlačítko START/+30s . Až zazní zvukový signál, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
3	Mražené kuřecí nugety	350 g	Umístěte mražené kuřecí nugety na opékač talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [3] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
4	Mražené krokety	350 g	Umístěte mražené krokety na opékač talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [4] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
5	Mražený párek v těstíčku	450 až 500 g	Umístěte mražené párky v těstíčku na opékač talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [5] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
6	Mražené rybí steaky	300 g	Umístěte mražené rybí steaky na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [6] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
7	Mražená křídélka Buffalo	500 g	Umístěte mražená křídélka Buffalo na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [7] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
8	Mražené sýrové krokety	400 g	Umístěte mražené sýrové krokety na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [8] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
9	Mražené sýrové tyčinky	300 g	Umístěte mražené sýrové tyčinky na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [9] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
10	Mražené jarní závitky	300 g	Mražené jarní závitky na povrchu mírně potřete olejem. Umístěte mražené jarní závitky na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [10] a stiskněte tlačítko START/+30s . Až zazní zvukový signál, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
11	Mražené obalované krevety	300 g	Mražené obalované krevety na povrchu mírně potřete olejem. Umístěte mražené obalované krevety na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [11] a stiskněte tlačítko START/+30s . Až zazní zvukový signál, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
12	Mražené cibulové kroužky	300 g	Umístěte mražené cibulové kroužky na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [12] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
13	Mražené americké brambory	350 g	Umístěte mražené americké brambory na opékačím talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [13] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

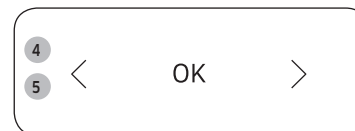
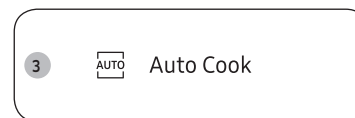
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
14	Kuřecí paličky	500 g	Kuřecí paličky na povrchu mírně potřete olejem. Přidejte koření dle chuti. Umístěte kuřecí paličky na opékačí talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [14] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
15	Kuřecí křídélka	500 g	Kuřecí křídélka na povrchu mírně potřete olejem. Přidejte koření dle chuti. Umístěte kuřecí křídélka na opékačí talíř s roštěm. Vložte je do mikrovlnné trouby. Zvolte program Grill Fry (Gril a smažení) [15] a stiskněte tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání funkce Automatické vaření

Funkce Auto Cook (Automatické vaření) má 33 předprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) nastavte požadovanou kategorii a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - 1. Zdravé vaření
 - 2. Domácí dezert
 - 3. Rozmrazování chleba
5. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Automatické vaření“ na stranách 21 až 26.



6. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snižít / Zvýšít**) vyberte hmotnost pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

- Další informace najdete v části „**Popis programu Automatické vaření**“ na stranách 21 až 26.
- Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnosti hmotnosti.
- U domácích dezertů nemusíte zvolit hmotnost.



7. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte funkci Automatické vaření.

- Mikrovlnná trouba uvaří pokrm podle zvoleného předprogramovaného nastavení.
- Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 33 předprogramovaných variant vaření. Přednastavené programy jsou uspořádány do kategorií Zdravé vaření a Domácí dezert.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu Automatické vaření

1. Zdravé vaření

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-1	Hotový pokrm (chlazený)	350 g 450 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2	Vegetariánské jídlo (chlazené)	350 g 450 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). Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-3	Růžičky brokolice	250 g	Opláchněte a očistěte růžičky brokolice. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-4	Plátky mrkve	250 g	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-5	Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 ml (1 polévkovou lžici) vody při vaření s hmotností 250 g. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-6	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 odstát.
1-7	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 odstát.
1-8	Oloupané brambory	250 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejné velké kousky. 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 odstát.
1-9	Hnědá rýže (předvařená)	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-10	Celozrnné makaróny	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1 litr vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-11	Merlík	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-12	Bulgur	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
1-13	Zapékaná zelenina	500 g	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Nádobu postavte na grilovací rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-14	Grilovaná rajčata	400 g	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Nádobu postavte na grilovací rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-15	Kuřecí prsa	300 g (2 ks)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-16	Krůtí prsa	300 g (2 ks)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
1-17	Čerstvé rybí filety	300 g (2 ks)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-18	Čerstvé filety z lososa	300 g (2 ks)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-19	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 mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-20	Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1 až 2 čerstvé celé ryby do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-21	Grilovaná ryba	300 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na grilovací rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát.
1-22	Grilované steaky z lososa	400 g (2 steaky)	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na grilovací rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minuty odstát.

2. Domácí dezert

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Ořechová bábovka	1 porce	<p>Přísady Mouka 120 g, máslo 150 g, černý cukr 100 g, vejce 2 kusy, vlašské ořechy (nasekané) 50 g, prášek do pečiva 4 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V míse rozmíchejte máslo s černým cukrem. 2. Přidejte vejce a dobře promíchejte. 3. Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. 4. Přidejte vlašské ořechy a dobře promíchejte. 5. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 6. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-1]. 7. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-2	Banánový chléb	1 porce (6 kusů)	<p>Přísady Banán 3 kusy, směs na přípravu palačinek 120 g, mléko 120 g, vejce 1 kus, sladový sirup 2 polévkové lžičce</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nakrájejte banány. 2. V míse smíchejte směs na přípravu palačinek s mlékem, vejcem a sladovým sirupem. 3. Do směsi přidejte banán a dobře promíchejte. 4. Směs nalijte do 6 papírových košíčků. 5. Papírové košíčky umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-2]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-3	Piškotový dort	1 porce	<p>Přísady Mouka 170 g, máslo 50 g, cukr 150 g, vejce 3 kusy, prášek do pečiva 10 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V míse rozmíchejte máslo s cukrem. 2. Přidejte vejce a dobře promíchejte. 3. Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. 4. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 5. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-3]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-4	Čokoládový řez	1 porce	Přísady Mouka 90 g, máslo (rozpuštěné) ½ hrnku, cukr 230 g, vejce 2 kusy, kakaový prášek 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V míse rozmíchejte máslo, rozšlehaná vejce a cukr. 2. Za stálého míchání přidejte mouku a kakaový prášek. 3. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 4. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-4]. 5. Po upečení nechte 20 až 30 minut odstát.
2-5	Vaječný pudink	1 porce (3 kusy)	Přísady Mléko 250 g, cukr 40 g, vejce 2 kusy
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Do mísy přidejte obě vejce. Vejce jemně rozmíchejte metličkou. Dbejte na to, aby byl konec metličky vždy u dna, aby se nevytvářelo příliš mnoho pěny. 2. V jiné míse smíchejte mléko s cukrem. 3. Přilijte mléko k rozšlehanému vejci a směs neustále šlehejte. 4. Směs s vajíčkem procedte přes kvalitní sítko. Setřete spodní část sítka stěrkou. Lžící odeberte veškerou pěnu na povrchu. 5. Směs nalijte do pudinkového poháru. 6. Poháry umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-5]. 7. Po upečení pudink nechte vychladit a podávejte.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-6	Čokoládový hrnkový dezert	1 porce	Přísady Máslo 30 g, cukr 60 g, vejce 1 kus, smetana 40 g, mouka 25 g, kakaový prášek 15 g, vanilka 1,5 g, polosladké kousky čokolády 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnku smíchejte máslo, vejce a smetanu tak, aby byly dobře propojené. 2. Za stálého míchání přidejte mouku a cukr. 3. Přidejte kakao a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. 4. Vmíchejte kousky čokolády. 5. Hrněk umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-6]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-7	Hrnkový dezert	1 porce	Přísady Máslo 30 g, cukr 60 g, vejce 1 kus, mouka 50 g, mléko 30 g, vanilka 6 g, mandlový prášek 3 g, prášek do pečiva 1,5 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnku smíchejte máslo a vejce tak, aby byly dobře propojené. 2. Za stálého míchání přidejte mouku, cukr a prášek do pečiva. 3. Přidejte mandlový prášek a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. 4. Hrněk umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-7]. 5. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.



Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-8	Café Latte	1 porce	Přísady Instantní káva 2 g, voda 50 g, mléko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnku smíchejte instantní kávu s vodou. 2. Do jiného hrnku nalijte mléko. 3. Mléko umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-8]. 4. Po zaznění zvukového signálu hrnek vyjměte. 5. Směs s kávou umístěte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START/+30s. 6. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.
2-9	Latte se zeleným čajem	1 porce	Přísady Zelený čaj v prášku 6 g, cukr 15 g, mléko 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnku smíchejte všechny přísady. 2. Hrnec umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-9]. 3. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.
2-10	Mléčný čaj	1 porce	Přísady Sáček s černým čajem 2 kusy, voda 60 g, mléko 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. V hrnku smíchejte černý čaj s vodou. 2. Do jiného hrnku nalijte mléko. 3. Směs s čajem umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Auto Cook (Automatické vaření) [2-10]. 4. Po zaznění zvukového signálu hrnek vyjměte. 5. Mléko umístěte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START/+30s. 6. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.

3. Rozmrazování chleba

Tato funkce slouží k rozmrazování a ohřívání zmraženého chleba. Zmražený chléb bude mít na povrchu křupavou kůrku jako čerstvý. Tento program je vhodný také na bagety, croissanty, housky atd.

UPOZORNĚNÍ

- Tento program je vhodný na zmražený chléb, který je upečený. Není vhodný na zmražené těsto.
- Opékač talíř je nutné předem nahřát. Řiďte se podle pokynů.

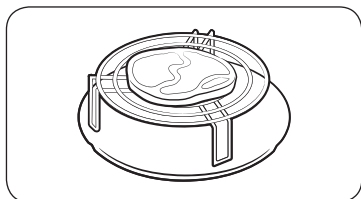
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3	Rozmrazování chleba	100 až 600 g	Položte opékač talíř na otočný talíř. Zvolte program Auto Cook (Automatické vaření) a stiskněte tlačítko START/+30s . Na displeji se zobrazí „HEAT (OHŘÍVÁNÍ)“ a opékač talíř se začne nahřívát. Po zaznění zvukového signálu je nahřívání dokončeno. Umístěte zmražený chléb na opékač talíř a vložte je do mikrovlnné trouby. Stiskněte znovu tlačítko START/+30s . Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty od stát.



Grilování

Funkce Grill (Grilování) umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

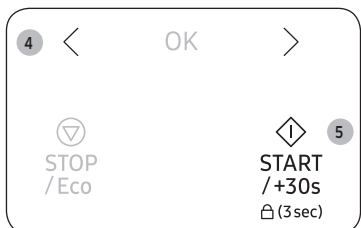
- Při manipulaci s nádobím uvnitř mikrovlnné trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím grilovacího roštu.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm na grilovací rošt a poté zavřete dvířka.



3. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.
 - Na displeji ovládacího panelu se zobrazí odpovídající ikona (☰).
 - Teplotu grilu nelze nastavit.



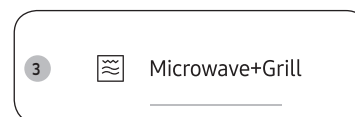
4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít / Zvýšit**) nastavte požadovanou dobu grilování.
 - Maximální doba grilování je 60 minut.
5. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte grilování.
 - Jakmile bude grilování dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

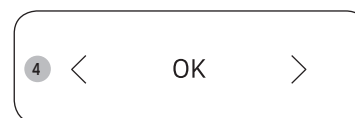
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

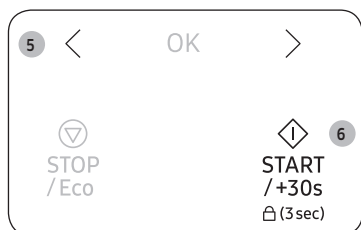
- Vždy používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- Při manipulaci s nádobím uvnitř mikrovlnné trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím grilovacího roštu.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm na grilovací rošt a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev + grilování)**.
 - Na displeji ovládacího panelu se zobrazí výchozí výkonový stupeň (600 W).
 - Na displeji ovládacího panelu se zobrazí odpovídající ikona (☰, ☰).
4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít / Zvýšit**) nastavte požadovaný výkonový stupeň a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Výkonový stupeň můžete nastavit na 600 W, 450 W nebo 300 W.
 - Teplotu grilu nelze nastavit.



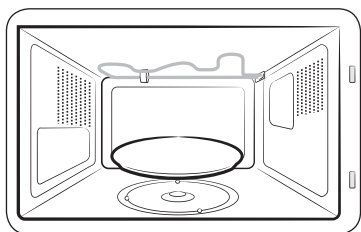
Používání mikrovlnné trouby



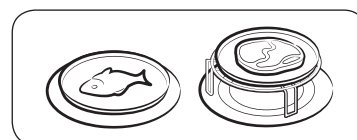
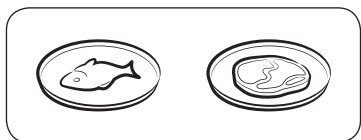
5. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit / Zvýšit**) nastavte požadovanou dobu vaření.
 - Maximální doba vaření je 60 minut.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte vaření.
 - Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Použití opékacího talíře

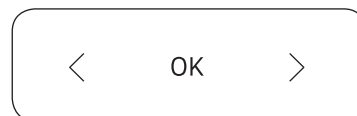
S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Microwave (Mikrovlnný režim) - Grill (Grilování) [600 W + grilování] dle časů a instrukcí v tabulce.
2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
3. Položte pokrm na opékací talíř.



4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (viz tabulka na následující straně)



⚠ UPOZORNĚNÍ

- Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
- Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné.
- Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Mějte na paměti, že opékací talíř byste neměli omývat v myčce.

📖 POZNÁMKA

- Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.
- Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houbičky, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Opékačací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři.
 Předehřejte opékačací talíř pomocí funkce 600 W + grilování po dobu 3 až 4 minut.
 Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + grilování	3 až 3½
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Položte plátky vedle sebe na opékačací talíř. Položte opékačací talíř na rošt. Nechte 3 minuty odstát.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + grilování	2½ až 3
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte je do kruhu na opékačací talíř. Položte opékačací talíř na rošt. Nechte 3 minuty odstát.		
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + grilování	6 až 6½
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Mražený burger položte na opékačací talíř. Položte opékačací talíř na rošt. Po 3-4 minutách obraťte. Nechte 3 minuty odstát.		
Bagety (mražené)	200 až 250 g (2 ks)	450 W + grilování	6 až 7
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Bagety s oblohou (např. rajčata a sýr) položte vedle sebe na talíř. Položte opékačací talíř na rošt. Nechte 3 minuty odstát.		

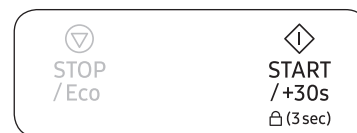
Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba vaření (min)
Pizza (mražená)	300 až 350 g	450 W + grilování	11 až 12
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Mraženou pizzu položte na opékačací talíř. Položte opékačací talíř na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Mini pizza (zmražená)	9 × 30 g (270 g)	300 W + grilování	9 až 10
	Pokyny Opékačací talíř 3 minuty předehřejte. Rozložte mini pizy rovnoměrně na opékačací talíř. Položte talíř na otočný talíř. Nechte 3 minuty odstát.		
Pizza (chlazená)	300 až 350 g	450 W + grilování	5½ až 6½
	Pokyny Opékačací talíř 5 minut předehřejte. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékačací talíř na otočný talíř. Nechte 3 minuty odstát.		
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + grilování	6 až 7 8 až 9
	Pokyny Opékačací talíř 4 minuty předehřejte. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Po 3 minutách (5 ks) nebo po 5 minutách (10 ks) obraťte. Nechte 3 minuty odstát.		
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	600 W + grilování	4 až 5 6 až 7
	Pokyny Opékačací talíř 4 minuty předehřejte. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékačací talíř na rošt. Otočte po 2 minutách (125 g) nebo po 4 minutách (250 g). Nechte 3 minuty odstát.		

Používání mikrovlnné trouby

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba vaření (min)
Pečené brambory	250 g	600 W + grilování	4 až 5
	500 g		7 až 8
Pokyny Opékač talíř 3 minuty přehřejte. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékač talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt. Nechte 3 minuty odstát.			

Používání funkce Dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožní mikrovlnnou troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



- Chcete-li aktivovat funkci Dětská pojistka, stiskněte a na 3 sekundy podržte tlačítko **START/+30s**.
 - Ovládací panel je uzamčen a displej ovládacího panelu zobrazuje „L“.
- Chcete-li funkci Dětská pojistka vypnout, znovu stiskněte a na 3 sekundy podržte tlačítko **START/+30s**.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



- Chcete-li vypnout zvukové signály, stiskněte současně tlačítka < a > (**Snížit / Zvýšit**).
- Chcete-li zvukové signály znovu zapnout, opět stiskněte současně tlačítka < a > (**Snížit / Zvýšit**).

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
Hliníková fólie	✓X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před přeavařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny mikrovlnné trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opěkáč talíř	✓	Nepřehřívejte 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.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<ul style="list-style-type: none"> Zavařovací sklenice 	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
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"> Nádobý 	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teple. 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 potraviny.

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.

Potraviny vhodné 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. Při odstavení nechte zakryté.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	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 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžice) 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	Napájení	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 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) 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 srovnejte 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 lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Lilek	250 g	800 W	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžicí citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½ až 5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
Žampiony	125 g	800 W	1½ až 2
	250 g		3 až 3½
Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte. 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 lžicí) 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.			
Kedlubna	250 g	800 W	5 až 5½
	Pokyny Kedlubnu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou misku 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 misku. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21 až 22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17 až 18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18 až 19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	800 W	11 až 12
	Pokyny Přidejte 1000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát.		

Ohřev

Mikrovlnná 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 převaraření 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 jiné 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 nebo 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 mikrovlnné 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. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože 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	Napájení	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 ohřívejte 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	Napájení	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	Napájení	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.			

Ruční rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případech, kdy se objeví nečekání hostě.

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, scedte 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	Napájení	Doba (min)
Maso Mleté hovězí	250 g	180 W	6½ až 7½
	500 g		10 až 12
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	Napájení	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	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 kusy) 400 g (4 kusy)	180 W	6 až 7 12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby 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 kusy 4 kusy	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.		

Grilování

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

Mikrovlňný ohřev + grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlňného 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 + grilování, 450 W + grilování a 300 W + grilování.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlňného 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 mikrovlňného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (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	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 kusy	Mikrovlňný ohřev + grilování	300 W + grilování	Pouze gril
	4 kusy		1 až 1½ 2 až 2½	1 až 2 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 + grilování	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 + grilování	13 až 14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné varné mísy. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlňný ohřev + grilování	300 W + grilování 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 + grilování	5 až 5½	3 až 3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Hranolky	250 g	450 W + grilování	9 až 11	4 až 5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeheřte 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	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý po 25 g)	Pouze gril	6 až 8	4 až 5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (již upečené)	2 až 4 kusy	Pouze gril	2 až 3	2 až 3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 kusy)	Mikrovlnný ohřev + grilování	300 W + grilování	Pouze gril
			4½ až 5½ 7 až 8	2 až 3
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mēlkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 kusy (300 g)	450 W + grilování	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 500 g	600 W + grilování	4½ až 5½ 8 až 9	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt rozkrojenou stranou ke grilu.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Kuřecí kousky	450-500 g (2 kusy)	300 W + grilování	10 až 12	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 kusy)	Pouze gril	12 až 15	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 kusy)	Mikrovlnný ohřev + grilování	300 W + grilování 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) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + grilování	4 až 4½ 6 až 7	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrožinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mēlkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			
Pečené kuře	1200 g	Mikrovlnný ohřev + grilování	450 W + grilování 22 až 24	300 W + grilování 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 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/želatiny (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 zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně 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 pražení po dobu 3½ až 4½ minuty při 600 W několikrát zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty v troubě. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů a informační kódy

Řešení 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.
Mikrovlnná 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.
Mikrovlnná trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko START/+30s , čímž spustíte provoz.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Mikrovlnná trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte mikrovlnnou troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit mikrovlnnou troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do mikrovlnné trouby.
	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro mikrovlnnou troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a mikrovlnná trouba nefunguje.	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 mikrovlnné trouby je za provozu příliš horký.	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na mikrovlnné troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy mikrovlnné trouby veškeré předměty.

Problém	Příčina	Akce
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem mikrovlnné trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte mikrovlnnou troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že mikrovlnná 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 režim, 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 STOP/Eco (STOP / Úsporný režim) .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek mikrovlnné 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 znovu tlačítko START/+30s , čímž opět spustíte provoz.
Mikrovlnná trouba není ve vodorovné poloze.	Mikrovlnná trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování mikrovlnné trouby na rovném a stabilním povrchu.

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích mikrovlnné trouby / rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se mikrovlnná trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z mikrovlnné trouby probíhá 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 mikrovlnné troubě zůstává voda. 	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř mikrovlnné trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závislého na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Vaření skončilo, ale chladič ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace mikrovlnné trouby chladič ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu mikrovlnné 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 dělá hluk.	Ke dnu mikrovlnné trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu mikrovlnné trouby.

Problém	Příčina	Akce
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístíte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/ nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.
Mikrovlnná trouba		
Mikrovlnná trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během predehřování vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání mikrovlnné trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku mikrovlnné 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 mikrovlnné trouby dát plátek citronu a spustit ji.

Problém	Příčina	Akce
Mikrovlnná trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka mikrovlnné trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky mikrovlnné trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky mikrovlnné 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 problémů a informační kódy

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.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG23T5018C* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23T5018C*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2300 W
Mikrovlnný režim	1250 W
Grilování (topné těleso)	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)	489 x 275 x 381 mm
Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 12,7 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámka

Poznámka

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 POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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 (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04594H-00

Microwave Oven

User manual

MG23T5018C*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Microwave oven use	12
Important safety instructions	3	How a microwave oven works	12
General safety	6	Checking that your microwave oven is operating correctly	12
Microwave operation precautions	7	Cooking/Reheating	13
Limited warranty	8	Setting the time	14
Product group definition	8	Power levels and time variations	14
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Adjusting the cooking time	15
Installation	9	Stopping the cooking	15
Accessories	9	Setting the energy save mode	16
Installation site	9	Using the Quick Defrost	16
Turntable	9	Using Grill Fry	18
Maintenance	10	Using Auto Cook	20
Cleaning	10	Grilling	27
Replacement (repair)	10	Combining microwaves and grill	27
Care against an extended period of disuse	10	Using the crusty plate	28
Microwave oven features	11	Using Child Lock	30
Microwave oven	11	Switching the beeper off	30
Control panel	11	Cookware guide	31
		Cooking guide	32
		Troubleshooting and information code	40
		Troubleshooting	40
		Information code	44
		Technical specifications	44

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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;
- 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.

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.

Safety instructions

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.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

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 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.

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.

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.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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 surfaces are liable to get hot during use.

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.

Safety instructions

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.
- 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.

Safety instructions

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.

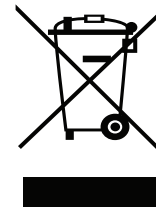
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, 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.

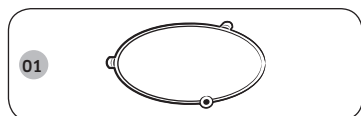
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

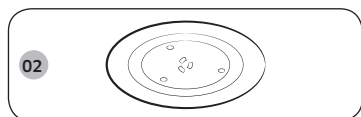
Installation

Accessories

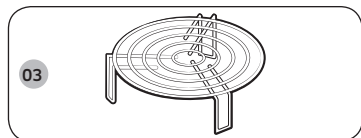
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



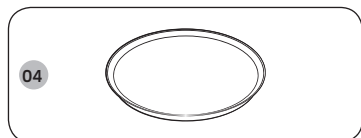
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

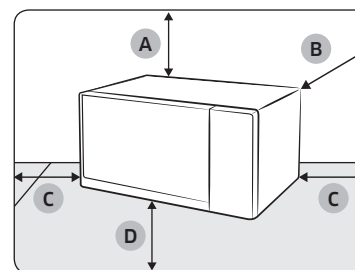


- 04 Crusty plate**, see pages 28 to 30.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

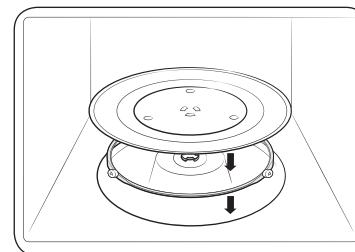
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave 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 microwave oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave 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 microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave 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 microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

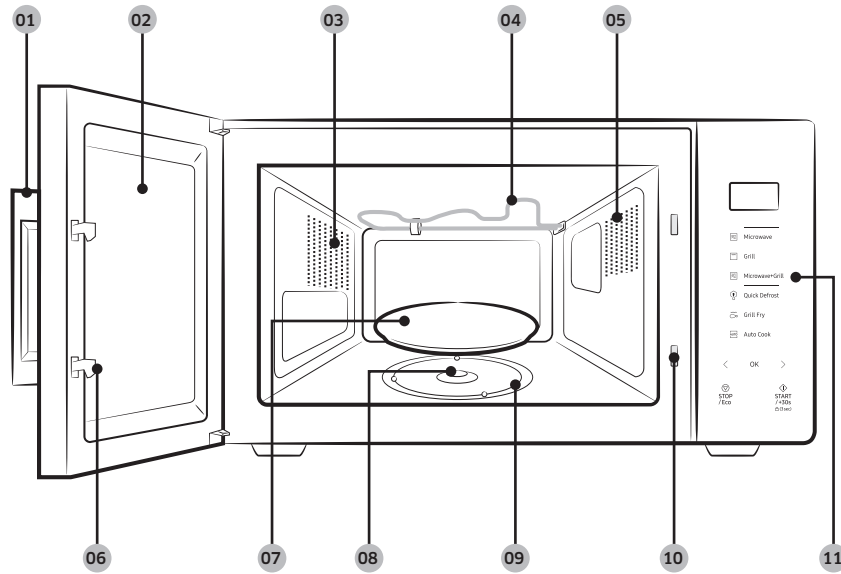
Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.



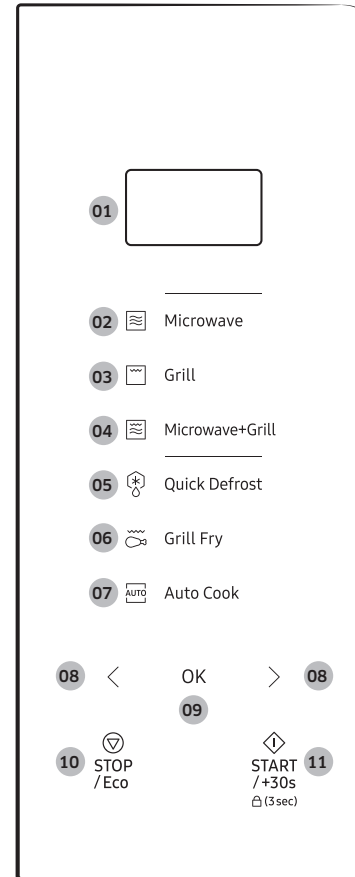
Microwave oven features

Microwave oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill
- 05 Quick Defrost
- 06 Grill Fry
- 07 Auto Cook
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

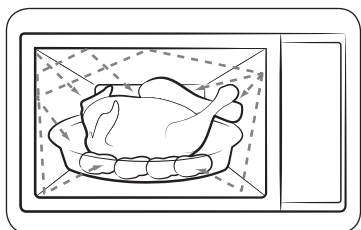
How a microwave oven works

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)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave 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 microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 40 to 44.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

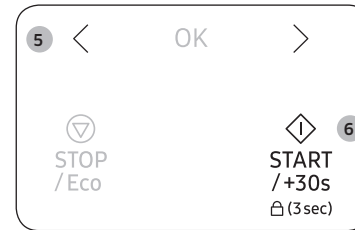
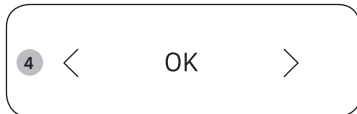


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (800 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 14 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

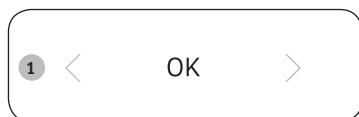
Setting the time

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 clock. You must set the clock:

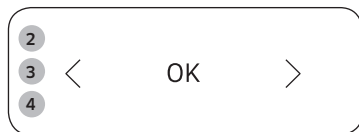
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

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.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



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 temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Microwave oven use

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

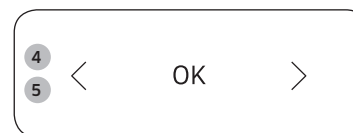
Using the Quick Defrost

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. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Quick Defrost**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Quick Defrost programme description" section on page 17.
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Quick Defrost programme description

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	Frozen 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.

Code	Food	Serving Size	Instructions
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. 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.

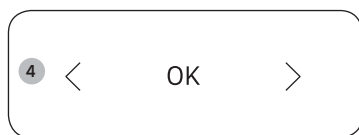
Microwave oven use

Using Grill Fry

Grill Fry has 15 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Grill Fry**
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Grill Fry programme description” section on pages 18 to 20.
5. Press **START/+30s** to start Grill Fry.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Grill Fry programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Frozen French Fries	400 g	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [1] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Frozen Pork Cutlet	500 g	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [2] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Chicken Nuggets	350 g	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [3] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
4	Frozen Potato Croquettes	350 g	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [4] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Frozen Corn Dogs	450-500 g	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [5] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
6	Frozen Fish Cutlets	300 g	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [6] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
7	Frozen Buffalo Wings	500 g	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [7] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
8	Frozen Cheese Cutlets	400 g	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [8] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
9	Frozen Cheese Sticks	300 g	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [9] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
10	Frozen Spring Rolls	300 g	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [10] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
11	Frozen Breaded Shrimps	300 g	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [11] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
12	Frozen Onion Rings	300 g	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [12] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Microwave oven use

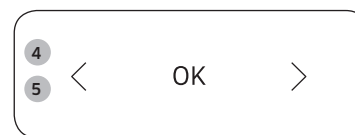
Code	Food	Serving Size	Instructions
13	Frozen Wedge Potatoes	350 g	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [13] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
14	Chicken Drum Sticks	500 g	Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [14] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
15	Chicken Wings	500 g	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [15] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Using Auto Cook

Auto Cook has 33 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
 - 3. Bread Defrost
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Auto Cook programme description” section on pages 21 to 26.



6. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
- For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 21 to 26.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
 - You do not have to select a weight for Home Dessert.



7. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
- The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 33 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal 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 dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 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.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-3	Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
1-4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 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
1-6	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.
1-7	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-8	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.
1-9	Brown Rice (parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-10	Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-11	Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-12	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-13	Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
1-14	Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
1-15	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-16	Turkey Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-17	Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs.)	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.
1-18	Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs.)	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.
1-19	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.
1-20	Fresh Trout	200 g	Put 1-2 fresh whole fish into an microwave oven proof 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.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-21	Grilled Fish	300 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
1-22	Grilled Salmon Steaks	400 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and black sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Add a walnut and mix well. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			<ol style="list-style-type: none"> Chop the banana. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. Add banana and mix well. Pour a mixture in 6 paper cups. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve.
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the coffee mixture in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. After cooking, mix well and serve.
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve.

3. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

CAUTION

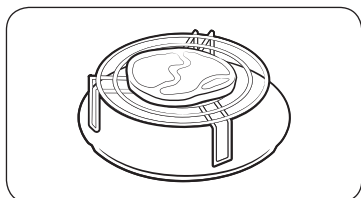
- This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.
- Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Bread Defrost	100-600 g	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the START/+30s button. Display will show "HEAT" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the START/+30s button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

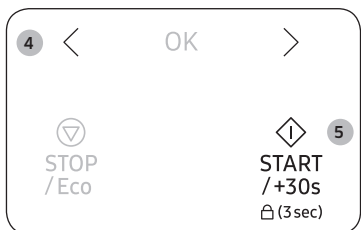
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).
 - You cannot set the temperature of the grill.



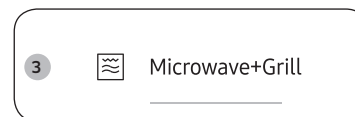
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

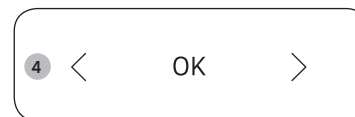
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.

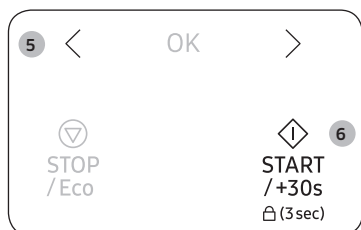


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the default power level (600 W).
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
 - You cannot set the temperature of the grill.

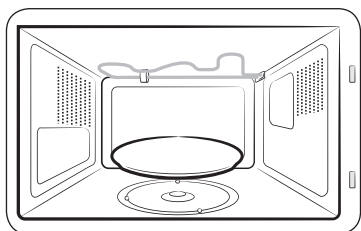
Microwave oven use



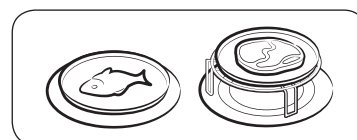
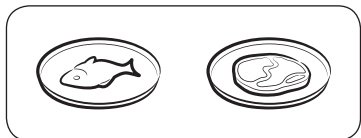
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Using the crusty plate

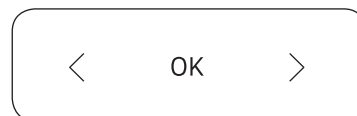
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)



CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs.)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		

Microwave oven use

Microwave oven use

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			

Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time again.

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
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave 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.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
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	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		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 Minced Beef	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		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	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs.	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs.		1-1½ 2-2½	1-2 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	MW + Grill	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	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	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	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	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.)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs.)		4½-5½	2-3
	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	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10-12	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	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.)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			7-8	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	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	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 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/custard

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 microwave 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 microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave 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 microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave 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.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave 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 STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
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/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave 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 microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
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 turntable 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 turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave 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.
Microwave oven		
The microwave 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 microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave 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 microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave 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 microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave 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

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.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG23T5018C* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG23T5018C*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2300 W
Microwave	1250 W
Grill (heating element)	1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	489 x 275 x 381 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	12.7 kg approx.
Noise Level	42 dBA

Memo

Memo

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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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 (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04594H-00