

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MC35R8058**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7
Ograniczona gwarancja	8
Definicja grupy produktu	8
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8
Instalacja	9
Elementy	9
Akcesoria	9
Miejsce montażu	10
Taca obrotowa	10
Konserwacja	11
Czyszczenie	11
Wymiana (naprawa)	11
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	11
Przed rozpoczęciem	12
Zegar	12
Dźwięk Wł./Wył.	12
Informacje o energii mikrofalowej	13
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	13

Obsługa	14
Panel sterowania	14
Tryb ręczny	16
Tryb automatyczny	20
Funkcja specjalna	22
Inteligentne pieczenie	23
Automatyczne gotowanie	23
Gotowanie ręczne	28
Szybko i łatwo	36
Rozwiązywanie problemów	37
Punkty kontrolne	37
Kod informacyjny	40
Dane techniczne	41

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

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

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

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

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

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

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od 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 wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu 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. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów. Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp. Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

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

Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie.

Kuchenka zostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.



Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

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

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

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

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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.

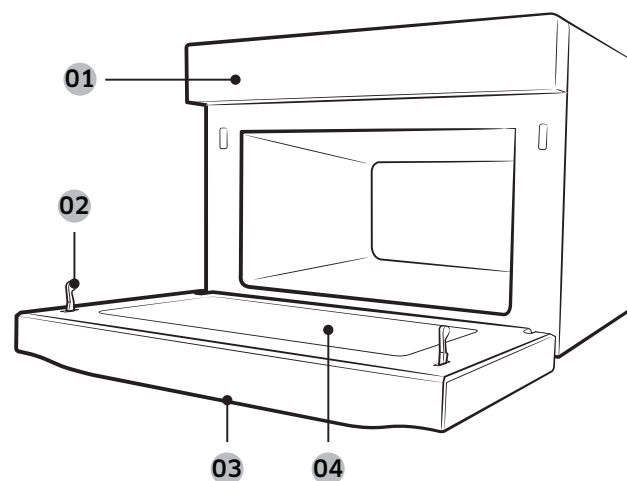
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu, np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii, odwiedź : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z kuchenką lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Przegląd informacji o kuchence



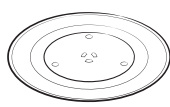
- 01 Panel sterowania
- 02 Zamek zabezpieczający drzwiczki
- 03 Uchwyt drzwiczek
- 04 Drzwiczki

Aksesoria

Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



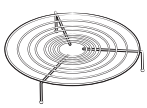
Pierścień obrotowy



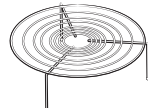
Taca obrotowa



Talerz teflonowy



Niski ruszt



Wysoki ruszt



Naczynie do gotowania na parze *

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu kuchenki.

Pierścień obrotowy	Umieść pośrodku podstawy. Podtrzymuje ona tacę obrotową.
Taca obrotowa	Załóż pierścień obrotowy, środkową część umieszczając na łączniku. Służy jako podstawa do gotowania.
Ruszt	Użyj jednego z tych rusztów do gotowania dwóch potraw naraz. Umieść mniejsze naczynie na tacy obrotowej, a drugie na wybranym ruszcie. Możesz używać tych rusztów z trybem grillowania z termoobiegiem lub gotowania w trybie łączonym. UWAGA W trybie kuchenki mikrofalowej nie wolno używać rusztów drucianych.
Talerz teflonowy	Połóż na tacy obrotowej. Używaj go do przyrumieniania potraw lub do utrzymania chrupkości ciastek lub pizzy.

Naczynie do gotowania na parze

(Tylko model MC35R8058K*)

- Używaj naczynia do gotowania na parze z funkcją szybkiego gotowania na parze.
- Naczynie do gotowania na parze jest dostępne tylko w przypadku gotowania w kuchenke mikrofalowej. Nie używaj go w innych trybach gotowania.
- Patrz Poradnik dotyczący gotowania na parze na stronie 34.

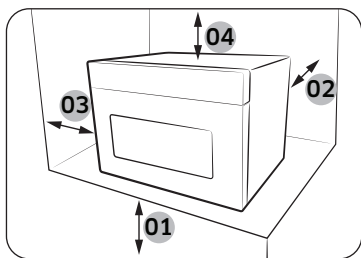
UWAGA

Nie wolno używać kuchenki bez tacy obrotowej na pierścieniu obrotowym.



Instalacja

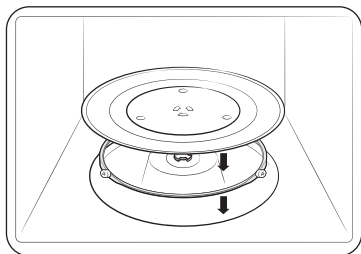
Miejsce montażu



- 01 85 cm od podłogi
- 02 10 cm od tylnej ściany
- 03 10 cm po bokach
- 04 20 cm od góry

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Zapewnić przestrzeń na wentylację: co najmniej 10 cm od tylnej ścianki i po obu stronach oraz 20 cm od góry.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



Należy wyjąć wszystkie materiały opakowaniowe z wnętrza kuchenki, a następnie zamontować pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

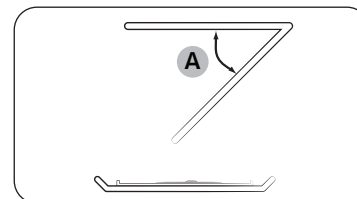
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejmym



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

⚠ PRZESTROGA

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



Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

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

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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami. Przed lub w trakcie dowolnego trybu gotowania można ustawić/zmienić zegar lub minutnik kuchenny według potrzeb.

Zegar

Na zegarze należy ustawić prawidłową godzinę w celu zapewnienia prawidłowości przebiegu operacji automatycznych.



1. Włączyć kuchenkę i odczekać kilka sekund, aby przeszła w stan gotowości. Wskaźnik godzin miga.
2. Użyj przycisków strzałek, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.
3. Użyj przycisków strzałek, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

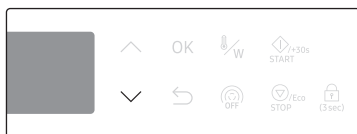
UWAGA

- Aby później zmienić bieżącą godzinę, przytrzymaj przycisk strzałki w górę (↗) przez 3 sekundy i wykonaj powyższe kroki.
- Godziny na zegarze nie można zmienić podczas pracy urządzenia.

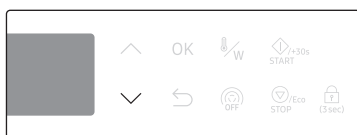
Przed rozpoczęciem

Dźwięk Wł./Wył.

Można włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków, sygnał dźwiękowy lub alarm. To ustawienie jest dostępne tylko w stanie czuwania (gdy wyświetlana jest bieżąca godzina).



1. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij przycisk **Wł./Wył.** i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” (WYŁ.).

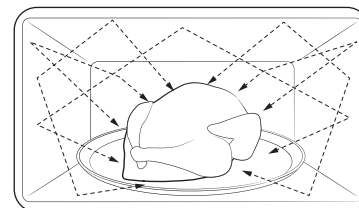


2. Aby cofnąć wyciszenie dźwięku, ponownie naciśnij przycisk **Wł./Wył.** i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ON” (WŁ.).

Przed rozpoczęciem

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Kuchenka wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofałe wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia.
 - Ilość i gęstość
 - Zawartość wilgoci
 - Temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej)

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofała muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałę. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto na tacy obrotowej należy umieścić szklanę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania:

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis	
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.	
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.	
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w kuchence mikrofalowej 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	○	Przeegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą one doprowadzić do iskrzenia

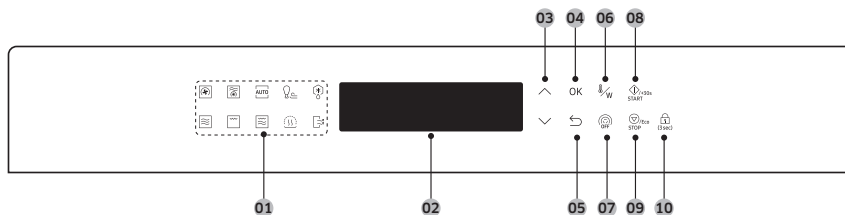
Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	×	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	×	Powoduje iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej △ : Używać ostrożnie × : Niebezpieczne mikrofałą

Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd kuchenki może ulec zmianie bez uprzedzenia.








01	Panel funkcji	Naciśnij, aby wybrać tryb gotowania lub funkcję.
02	Wyświetlacz	Pokazuje niezbędne informacje o wybranej funkcji lub ustawieniach.
03	Strzałka w górę / W dół	Użyj, aby ustawić wartość wybranych ustawień.
04	OK	Naciśnij, aby potwierdzić ustawienia.
05	Wstecz	Naciśnij, aby przywrócić ustawienie domyślne.
06	Temperatura / Poziomoc mocy	Służy do zmiany temperatury lub poziomu mocy.
07	Taca obrotowa	Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć tacę obrotową.
08	Start	Naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Ten przycisk służy również do szybkiego nagrzewania kuchenki na maksymalnym poziomie mocy.
09	Stop	Naciśnij, aby zatrzymać pracę urządzenia. Ten przycisk służy również do anulowania bieżącego trybu.
10	Blokada rodzicielska	Naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć. Blokada rodzicielska dostępna jest jedynie w trybie gotowości.

UWAGA

- **Stan gotowości:** Po 5 minutach bezczynności na panelu sterowania kuchenka przejdzie w stan gotowości, w którym wyświetlana jest tylko bieżąca godzina. Po kolejnych 25 minutach bezczynności kuchenka przejdzie w stan zatrzymania.
- **Stan zatrzymania:** Gdy kuchenka uruchamia się ponownie po wyłączeniu zasilania, świecą się tylko odpowiednie przyciski ostatniej czynności użytkownika.

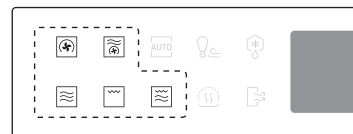
Omówienie funkcji

Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura	Czas maks.
Tryb ręczny	Gotowanie konwekcyjne	40-230 °C	180 °C	60 min.
	Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane równomiernie wewnątrz kuchenki przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do mrożonek lub pieczenia.			
	Termoobieg kombi	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
		Elementy grzejne generują ciepło, a wentylator konwekcyjny rozprowadza wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, ze wzmocnieniem przez energię mikrofalową.		
	Mikrofale	100-900 W	900 W	90 min.
		Energia mikrofalowa umożliwi pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.		
Tryb ręczny	Grill	180 °C	180 °C	60 min.
	Użyj go do grillowania potraw takich jak mięso.			
	Grill kombi	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
		Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmocniane energią mikrofalową.		

Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura	Czas maks.	
Tryb automatyczny		Smażenie beztłuszczowe	Możesz użyć mniej oleju niż do smażenia we frytkownicy i nadal uzyskać smaczne wyniki.		
		Auto	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych.		
		Szybkie rozmrażanie	Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania.		
Funkcja specjalna		Utrzymywanie temperatury	50-80 °C	60 °C	3 godz.
		Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.			
		Usuwanie zapachów	-	-	15 min.
		Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.			

Tryb ręczny

Krok 1. Wybór trybu



Na panelu funkcji wybierz **tryb ręczny**, np. **Gotowanie konwekcyjne**. Domyślna temperatura (lub poziom mocy) miga.

Krok 2. Ustaw temperaturę lub poziom mocy




Użyj przycisków **Λ / V**, aby zmienić domyślną temperaturę (lub poziom mocy). Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do elementów czasu.

UWAGA

Poziom mocy, o ile nie podano inaczej, jest regulowany w zależności od ustawionej temperatury. Jeśli poziom mocy lub temperatura nie zostaną określone w ciągu 5 sekund, kuchenka przejdzie do sesji czasu gotowania.

Krok 3. Ustaw czas pieczenia




Użyj przycisków **Λ / V**, aby ustawić czas gotowania. Gdy zakończysz, naciśnij przycisk **Start** .

UWAGA

Po rozgrzaniu można ustawić czas gotowania.

Krok 4. Podgrzewanie



Kuchenka rozpocznie wstępne rozgrzewanie do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik  zniknie.

Obsługa

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Kuchenka mikrofalowa może pracować przez 5 minut w celu schłodzenia, gdy temperatura komory kuchenki jest wysoka po gotowaniu. Zostanie wyświetlony znak ✱.

Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania



Użyj przycisków **▲** / **▼**, aby skorygować czas gotowania. Zmiany zostaną natychmiast zastosowane, a kuchenka wznowi gotowanie z nowymi ustawieniami.

Zmiana temperatury lub poziomu mocy w trakcie gotowania

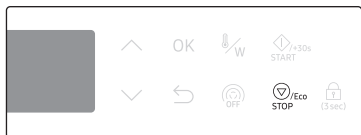


Naciśnij przycisk **W**. Temperatura (lub poziom mocy) miga.



Za pomocą przycisków **▲** / **▼** dostosuj temperaturę (lub poziom mocy), a następnie naciśnij przycisk **OK** lub **W**, aby potwierdzić zmiany.

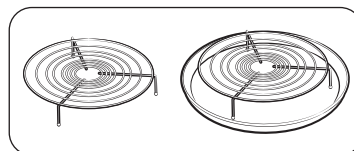
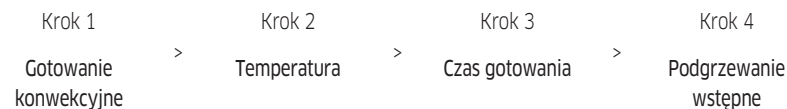
Zatrzymanie pracy



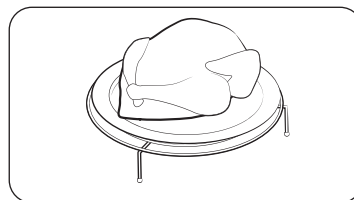
Naciśnij przycisk **Stop** (Eco) raz, aby zatrzymać działanie lub dwa razy, aby anulować bieżący tryb i przejść w stan czuwania.

🌀 Gotowanie konwekcyjne

Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane równomiernie wewnątrz kuchenki przez wentylator konwekcyjny. Na tacy obrotowej można zastosować niski ruszt lub połączenie niskiego rusztu i talerza teflonowego. Użyj tego trybu do przygotowania biszkoptów, pojedynczych babeczek, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów.



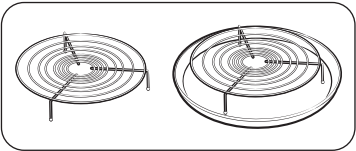
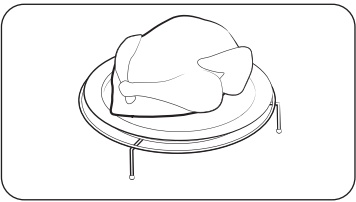
1. Na tacy obrotowej umieść niski ruszt lub połączenie niskiego rusztu i talerza teflonowego.



2. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Wykonaj kroki 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronie 15.
4. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Termoobieg kombi

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Termoobieg kombi	Temperatura i poziom mocy	Czas gotowania	Podgrzewanie wstępne
	<ol style="list-style-type: none">1. Na tacy obrotowej umieść niski ruszt lub połączenie niskiego rusztu i talerza teflonowego.	<ol style="list-style-type: none">2. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie, a następnie zamknij drzwiczki.3. Wykonaj kroki 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronie 15.4. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.	
			

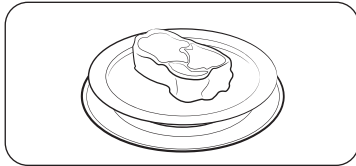

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Mikrofale

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrofale	Poziom mocy	Czas gotowania	-
	<ol style="list-style-type: none">1. Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, a następnie umieść go pośrodku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.2. Wykonaj kroki 1-3 opisane w części Tryb ręczny na stronie 15.3. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.		
	Proste rozpoczęcie		
	Aby po prostu podgrzewać jedzenie przez krótki czas z maksymalną mocą (900 W), wybierz opcję Mikrofale , a następnie naciśnij przycisk Start  .		

Obsługa

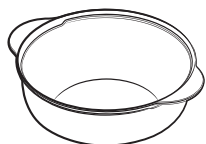
Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	900	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	750	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	67	600	
ŚREDNI	50	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	11	100	Do rozmrażania warzyw.

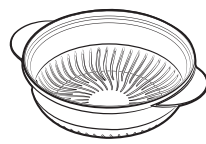
Używanie naczyń do gotowania na parze

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung. Niniejsze akcesorium idealne nadaje się do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp. w rekordowo krótkim czasie, przy zachowaniu ich wartości odżywczych.

Zestaw naczyń do gotowania na parze składa się z 3 elementów:



Miska



Wkładanej tacy



Przykrywki

Wszystkie części wytrzymują temperatury od -20 °C do 140 °C.

Nadaje się do przechowywania w zamrażarce. Można używać oddzielnie lub razem.

Warunki użytkowania:

- Nie używać do:
 - gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu
 - przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.
- Przed pierwszym użyciem dobrze umyj wszystkie części w wodzie z mydłem.
- Aby zapoznać się z czasami gotowania, przeczytaj instrukcje zawarte w tabeli na stronie 34.

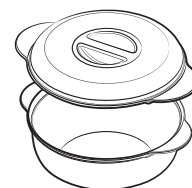
Konserwacja:

- Parowar można myć w zmywarce do naczyń.
- Przy myciu ręcznym używaj gorącej wody i płynu do mycia naczyń. Nie używaj ściernych gąbek.
- Niektóre produkty spożywcze (np. pomidor) mogą odbarwiać plastik. To normalne zjawisko, które nie jest wadą fabryczną.

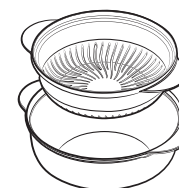
Rozmrażanie:

Umieść zamrożoną żywność w misce do gotowania na parze bez przykrywki. Płyn pozostanie na dnie garnka i nie zaszkodzi potrawom.

Obsługa naczyń do gotowania na parze



Miska + Przykrywka



Miska z wkładaną tacą + Przykrywka

Środki ostrożności

- Zachowaj szczególną ostrożność przy otwieraniu przykrywki parowaru - wydobywająca się para może być bardzo gorąca.
- Przenosząc potrawę po ugotowaniu, używaj rękawic kuchennych.

Grill

Elementy grzejne generują ciepło. Upewnij się, że znajdują się w położeniu poziomym.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

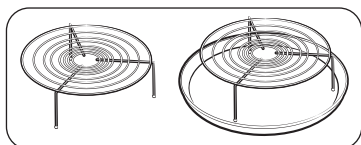
Grill

Krok 2

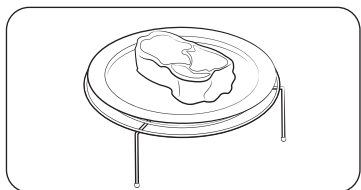
-

Czas gotowania

-



1. Na tacy obrotowej umieść wysoki ruszt lub połączenie wysokiego rusztu i talerza teflonowego.



2. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Wykonaj kroki 1 i 3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronie 15.
4. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Grill kombi

Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych, takich jak przybory szklane lub ceramiczne.

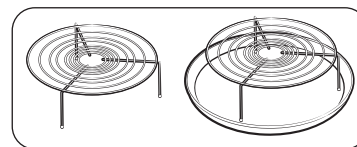
Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

Grill kombi

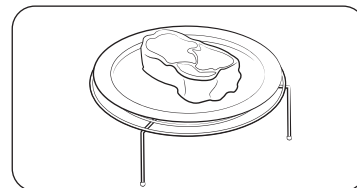
Poziom mocy

Czas gotowania

-



1. Na tacy obrotowej umieść wysoki ruszt lub połączenie wysokiego rusztu i talerza teflonowego.



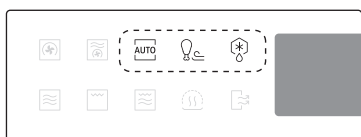
2. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Wykonaj kroki 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronie 15.
4. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Obsługa

Tryb automatyczny

Kuchenka oferuje 3 różne tryby automatyczne: **Smażenie beztłuszczowe**, **Automatyczne gotowanie** i **Szybkie rozmrażanie**. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.

Krok 1. Wybór trybu



Na panelu funkcyjnym wybierz **Tryb automatyczny**, np. **Smażenie beztłuszczowe**. Numer programu domyślnego miga.

Krok 2. Wybierz program



Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby wybrać preferowany program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Miga waga domyślna dla danego programu.

Krok 3. Ustaw wielkość lub wagę porcji



Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby ustawić wielkość (lub wagę) porcji. Gdy zakończysz, naciśnij przycisk **Start** (START).

⚠ PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

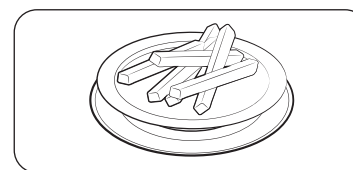
📖 UWAGA

Czas gotowania jest wstępnie zaprogramowany według trybu automatycznego i nie można go zmienić.

💡 Smażenie beztłuszczowe

Kuchenka oferuje 12 wygodnych programów. Możesz użyć mniej oleju niż do smażenia we frytkownicy i nadal uzyskać smaczne wyniki. Programy smażenia beztłuszczowego działają dzięki połączeniu termoobiegu, górnych elementów grzewczych i/lub energii mikrofalowej.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3
Smażenie beztłuszczowe		1-12		Wielkość porcji



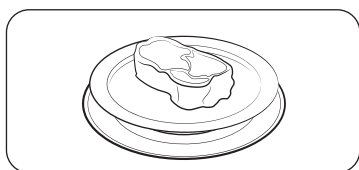
1. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronie 20.
3. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Automatyczne gotowanie

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1

Auto



Krok 2

1-20

1. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronie 20.
3. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Krok 3

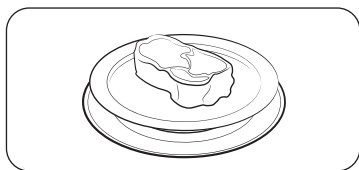
Wielkość porcji

Szybkie rozmrażanie

Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

Krok 1

Szybkie rozmrażanie



Krok 2

1-5

1. Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronie 20.
3. Po zakończeniu gotowania miga wskazanie czasu „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Krok 3

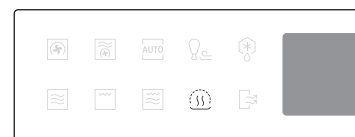
Waga


Funkcja specjalna

Utrzymywanie temperatury

Przy użyciu tej funkcji tylko konwekcyjny element grzejny pracuje - jest włączony i wyłączony, aby utrzymać temperaturę potrawy.

Po zakończeniu gotowania,




1. Naciśnij przycisk  na panelu funkcji. Domyślna temperatura (60 °C) miga.



2. Za pomocą przycisków **^** / **v** dostosuj temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do następnego elementu.



3. Użyj przycisków **^** / **v**, aby ustawić czas, a następnie naciśnij przycisk **Start** (). Kuchenka zacznie się rozgrzewać.

PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez 3 godziny. W przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość jedzenia.
- Aby potrawa była chrupiąca, nie przykrywaj potrawy w czasie, gdy jest włączona funkcja Utrzymywania temperatury.

UWAGA

Aby zmienić temperaturę w trakcie cyklu, naciśnij przycisk  i powtórz krok 2 powyżej.

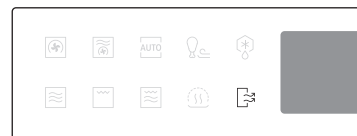
Obsługa

Poradnik dotyczący funkcji utrzymywania temperatury

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min.)	Wskazówki
Posiłki	80	30	Utrzymywanie temperatury mięs, drobiu, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i posiłków na talerzach.
Napoje	80	30	Utrzymywanie temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb/ pieczywo	60	30	Utrzymywanie temperatury chleba, tostów, bułek, muffinów i ciast.
Naczynia/ porcelana	70	30	Wstępne podgrzewanie naczyń i porcelany. Rozmieść naczynia na tacy obrotowej. Nie przeciążaj kuchenki (maksymalne obciążenie: 7 kg)

Usuwanie zapachów

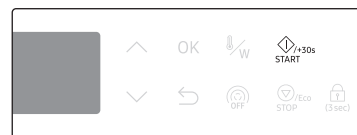
Regularnie używaj tej funkcji, aby usunąć z piekarnika brzydkie zapachy.



1. Naciśnij przycisk na panelu funkcji. Miga godzina domyślna (05:00).



2. Naciśnij przycisk **OK**, aby zaakceptować domyślną godzinę lub użyj przycisków **^** / **v**, aby zmienić czas maksymalnie o 15 minut.



3. Gdy zakończysz, naciśnij przycisk **Start**



4. Kuchenka rozpocznie usuwanie zapachów z ikoną wyświetlaną na wyświetlaczu poniżej pozostałego czasu.

Inteligentne pieczenie

Automatyczne gotowanie

Zasady smażenia beztłuszczowego

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
F1 Pieczone warzywa	200-250 300-350	Świeże warzywa (np. kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii, pieczarki) pokroić w plastry i posmarować olejem, przyprawić. Umieść je na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na wysokim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F2 Zamrożone duflinki ziemniaczane	300-350 400-450	Rozłóż zamrożone krokiety ziemniaczane równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F3 Domowe francuskie frytki	300-350 400-450	Ziemniaki obierz i pokrój w słupki o grubości 10 x 10 mm. Namocz w zimnej wodzie (przez 30 min). Osusz je ręcznikiem, zważ i posmaruj 5 g oleju i przyprawami. Rozłóż domowe frytki równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F4 Kliny ziemniaczane	300-350 400-450	Umyj normalnej wielkości ziemniaki i pokrój je w tódeczki. Posmaruj oliwą z oliwek i przyprawami. Umieść stroną cięcia na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na wysokim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F5 Zamrożone krążki cebulowe	200-250 300-350	Rozłóż zamrożone krążki cebuli równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F6 Frytki mrożone z piekarnika	300-350 400-450	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
F7 Mrożone krewetki	200-250 300-350	Rozłóż mrożone krewetki równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F8 Kotlety rybne	300-350 400-450	Rozłóż panierowane kotlety rybne równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Odstaw na 1-2 min.
F9 Mrożone smażone kalmary	200-250 300-350	Rozłóż mrożone smażone kalmary równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F10 Zamrożone nuggetsy z kurczaka	300-350 400-450	Rozłóż mrożone nuggetsy z kurczaka równomiernie na talerzu teflonowym. Ustaw talerz na wysokim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
F11 Pałka z kurczaka	300-350 400-450 500-550	Zważ pałki z kurczaka i posmaruj je olejem i przyprawami. Rozmieść je równomiernie na wysokim ruszcie. Obróć po sygnale dźwiękowym, kuchenka zatrzyma proces. Naciśnij przycisk Start (START), aby kontynuować. Odstaw na 1-3 min.
F12 Mrożone skrzydełka z kurczaka	400-450 500-550	Zważ skrzydełka z kurczaka i posmaruj je olejem i przyprawami. Rozmieść je równomiernie na wysokim ruszcie. Obróć po sygnale dźwiękowym, kuchenka zatrzyma proces. Naciśnij przycisk Start (START), aby kontynuować. Odstaw na 1-2 min.

Zasady automatycznego gotowania

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A1 Mrożona lasagne	400-450	Zamrożoną lasagne przetnij do naczynia żaroodpornego o odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskim ruszcie. Po ugotowaniu odstaw na 3-4 minuty.

Inteligentne pieczenie

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A2	Mrożona pizza na cienkim cieście	300-350 400-450	Położ zamrożoną pizzę na niskim ruszcie. Po ugotowaniu odstaw na 1-2 minuty.
A3	Potrawa na talerzu (3 składniki)	300-350 400-450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
A4	Gotowy posiłek (1 składnik)	300-350 400-450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A5	Domowa lasania	1000-1100	<p>Składniki</p> <p>2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonego mięsa wołowego, 100 g sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suszonych płatków lazanii, 1 cebula (posiekana), po 1 łyżce stołowej suszonych płatków pietruszki, oregano, bazylii, 200 g tartego sera mozzarella</p> <p>Metoda</p> <p>Sos: Rozgrzej olej na patelni, a następnie smaź mieloną wołowinę i posiekaną cebulę przez około 10 minut aż cała się zrumieni. Polej sosem pomidorowym i wywarem wołowym, dodaj suszone zioła. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.</p> <p>Użyj suszonego, wcześniej ugotowanego makaronu na lasanię. Ułóż warstwami makaron, sos mięsny i ser, a następnie powtórz. Posyp równomiernie pozostałym serem mozzarella wierzch makaronu i odstaw na niski ruszt. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.</p>

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A6 Domowa zapiekanka	600-650 1200-1250	<p>Składniki (1200-1250 g) 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera mozzarella, masło, tymianek * W przypadku 600-650 g użyj połowy tych ilości.</p> <p>Metoda Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry o grubości 3 mm. Rozetrzyj masło na całej powierzchni naczynia do zapiekank, o wymiarach około 18 x 28 cm. Rozłóż plastry na czystym ręczniku i trzymaj je przykryte ręcznikiem podczas przygotowywania pozostałych składników. W dużej misce dobrze wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera. Ułóż plastry ziemniaków w naczyniu lekko na zakładkę i zalej je mieszanką. Na wierzchu posyp tartym serem i zapiecz. Połóż je na niskim ruszcie. Po ugotowaniu podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.</p>

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A7 Domowe minizapiekanki quiche	400-500	<p>Składniki</p> <ul style="list-style-type: none"> Ciasto 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko Mieszanka 30 g pokrojonego w kostkę bekonu, 60 g śmietany, 60 g crème fraiche, 2 jajka, 40 g tartego sera, sól i pieprz <p>Metoda Aby przygotować ciasto, umieść mąkę, masło i jajka w misce i mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta, a następnie włóż je do lodówki na 30 minut. Ciasto rozwałkuj i umieść w posmarowanych masłem metalowych foremkach (takich jak do muffinek na 6 minizapiekank quiche). Wymieszaj śmietanę, pokrojony w kostkę bekon, cream fraiche, jajko, ser, sól, pieprz i przelej masę do foremek. Połóż je na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 5 minut.</p>
A8 Pieczona ryba	300-400 500-600	Natrzyj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i posyp ziołami oraz przyprawami. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawce. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
A9 Pieczona wołowina	800-1000 1200-1400	Wołowinę posmaruj olejem i dopraw pieprzem i solą. Umieść ją stroną z tłuszczem do dołu na niskim ruszcie. Po ugotowaniu zawiąz w folię aluminiową i odstaw na 10-15 minut.

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A10	Pieczona wieprzowina 800-1000 1200-1400	Wieprzowinę posmaruj olejem i dopraw pieprzem i solą. Umieść ją stroną z tłuszczem do dołu na niskim ruszcie. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i odstaw na 10-15 minut.
A11	Grillowana pierś z kurczaka 300-400 500-600	Pierś z kurczaka opłucz, zamarynuj i utóż na wysokim ruszcie. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
A12	Grillowane filety z łososia 300-400 500-600	Posmaruj filety z łososia olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie steiki z ryby na wysokiej podstawie. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
A13	Pieczony kurczak 1200-1300	Posmaruj całego kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż najpierw stroną piersi do dołu pośrodku niskiego rusztu. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, odwróć kurczaka szczykami i naciśnij przycisk Start (START), aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
A14	Mrożone bułki 400-500	Połóż zamrożone bułki na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 1-2 minuty.
A15	Brownie 700-750	W misce umieść wstępną mieszankę, jajko, wodę, olej słonecznikowy i dobrze wymieszaj. Wlej masę do szklanej tacki na niskim ruszcie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 10 minut. Według upodobań, do brownie można dodać trochę orzechów.
A16	Ciasto na pizzę 300-500	Przełóż ciasto do miski o odpowiedniej wielkości i ustaw na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Wskazówki
A17	Słodkie ciasto 500-800	Przełóż ciasto do miski o odpowiedniej wielkości i ustaw na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.
A18	Ciasto na chleb 600-900	Przełóż ciasto do miski o odpowiedniej wielkości i ustaw na niskim ruszcie. Przykryj folią aluminiową.
A19	Jogurt – mała filiżanka ceramiczna 500	Do 5 ceramicznych filiżanek lub małych szklanych słoików równomiernie rozłóż 150 g jogurtu naturalnego (po 30 g w każdym z naczyń). Do każdej filiżanki dodaj 100 ml mleka. Użyj mleka o przedłużonej trwałości (temperatura pokojowa; 3,5% tłuszczu). Przykryj każdą z nich folią spożywczą i ustaw w kręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu przechowuj przez 6 godzin w lodówce. Na pierwszy raz polecamy zastosować ferment – suszone bakterie jogurtowe.
A20	Jogurt – duża miska szklana 500	Wymieszaj 150 g jogurtu naturalnego z 500 ml mleka o przedłużonej trwałości (temperatura pokojowa; 3,5% tłuszczu). Wlej równomiernie do dużej miski szklanej. Przykryj folią spożywczą i ustaw na tacy obrotowej. Po zakończeniu przechowuj przez 6 godzin w lodówce. Na pierwszy raz polecamy zastosować ferment – suszone bakterie jogurtowe.

UWAGA

Taca obrotowa nie obraca się podczas fermentacji jogurtu.

Zasady szybkiego rozmrażania

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Wskazówki
d1	Mięso	200-1500	Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.
d2	Drób	200-1500	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 min.
d3	Ryby	200-1500	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-50 min.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Wskazówki
d4	Chleb/Ciasto	100-1000	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min.
d5	Owoce	100-600	Równomiernie rozłóż owoce w płaskim naczyniu szklanym. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 min.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie wolno używać naczyń metalowych. Zawsze umieszczać pojemniki z jedzeniem na tacy obrotowej.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zalecamy przykrycie potrawy.
- Po zakończeniu gotowania na chwilę pozostawić potrawę, aby „odpoczęła” w swojej własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Podczas gotowania zamieszaj warzywa dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Szpinak	150	600	5-7	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Brokuły	300	600	8-10	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Groch	300	600	7-9	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-9½	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Mieszanka warzyw (marchewka, groszek, kukurydza)	300	600	7-9	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Mieszanka warzyw (Dania chińskie)	300	600	7½-9½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			

Świeże warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Podczas gotowania zamieszaj raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.
- Aby ugotować szybciej, należy pokroić warzywa na mniejsze, równe części.
- Gotować wszystkie świeże warzywa przy pełnej mocy kuchenki mikrofalowej (900 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Brokuły	250	3-4	3
	500	6-7	
Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łydgi w kierunku środka			
Brukselki	250	5-6	3
	Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki) wody.		
Marchew	250	4-5	3
	Pokrój marchew na jednakowe plastry.		
Kalafior	250	4-5	3
	500	7-8	
Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łydgi w kierunku środka.			
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknienia.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Pory	250	3-4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Grzyby	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			
Cebula	250	4-5	3
	Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4-5	3
	500	7-8	
Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach.			
Rzepa	250	5-6	3
	Pokrój kalarepę na małe kostki.		

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu.

Gotuj bez przykrycia. Załóż pokrywkę podczas „odpoczywania” po ugotowaniu. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż:** Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką, pamiętając, że ryż podwoi swoją objętość.
- **Makaron:** Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Wskazówki
Biały ryż (parboiled)	250	900	16-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	900	22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		24-25		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	900	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	11-13	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Inteligentne pieczenie

Odgrzewanie

- Nie odgrzewaj dużych porcji potraw, np. dużych kawałków mięsa, które z łatwością można przegotować.
- Potrawę bezpieczniej jest odgrzewać z mniejszą mocą.
- Mieszaj dokładnie lub obracaj podczas gotowania i po ugotowaniu.
- Zachowaj ostrożność w przypadku płynów i jedzenia dla dzieci. Mieszaj dokładnie przed, w trakcie i po gotowaniu przy użyciu plastikowej łyżki lub szklanego przyrządu do mieszania, aby zapobiegać burzliwemu gotowaniu i wrzeniu. Na czas odstawienia pozostaw je w kuchence. Zapewnij dłuższy czas odgrzewania niż w przypadku innego rodzaju jedzenia.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut. Poniższa tabela zawiera informacje referencyjne.

Płyny

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Napoje (kawa, herbata, woda)	250 ml (1 kubek)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 kubki)		3-3½	
Przelej napój do kubków i podgrzej bez przykrycia. 1 filiżanka na środku, 2 filiżanki z boków. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.				
Zupy (schłodzone)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
Wlej do głębokiego talerza ceramicznego lub głębokiej miski ceramicznej. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.				
Potrawy duszone (schłodzone)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	4½-5½	3
	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600	5½-6½	3
	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.			
Danie na talerzu (schłodzone)	450 g	600	6-7	3
	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

Potrawy dla niemowląt i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min.)
Jedzenie dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600	30	2-3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla niemowląt (zboże + mleko + owoce)	190 g	600	20	2-3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę.				

Rozmrażania

Umieść zamrożone potrawy w pojemniku przystosowanym do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obracaj podczas rozmrażania, a następnie usuń płyn i wszelkie podroby po rozmrażaniu. Aby przyspieszyć rozmrażanie, można pokroić potrawę na mniejsze kawałki i zawinąć je w folię aluminiową przed rozmrażaniem. Kiedy zewnętrzna powierzchnia zamrożonej żywności zacznie się roztopiać, zatrzymaj rozmrażanie i pozostaw potrawę na czas określony w tabeli poniżej.

Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) podczas rozmrażania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas oczekiwania (min.)	
Mięso	Mięso mielone	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Steki wieprzowe	250	7-8	
Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę!				
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60
	Cały kurczak	1200	28-32	
Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę!				
Ryby	Filety rybne	200	6-7	10-25
	Cała ryba	400	11-13	
Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę!				
Owoce	Jagody	300	6-7	5-10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas oczekiwania (min.)	
Pieczywo	Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20
	Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250	4-4½	
	Chleb mieszany	500	7-9	
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę!			

Poradnik dotyczący grillowania

Elementy grzejne grilla znajdują się w suficie komory kuchenki. Działają one wyłącznie wtedy, gdy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się.

Podczas grillowania należy umieszczać potrawy na wysokim ruszcie, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje.

Wstępnie podgrzewać grill przez 2-3 minuty w trybie grillowania i, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje, grillować potrawy na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Przybory kuchenne

Grill: Używaj ognioodpornych pojemników, które mogą zawierać części metalowe. Nie używaj plastikowych przyborów kuchennych żadnego rodzaju.

Mikrofała + Grill: Nie używaj przyborów kuchennych wykonanych z metalu ani z tworzyw sztucznych.

Typ posiłku

Kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwicze i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Potrawa	Wielkość porcji	Tryb	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Tosty	4 szt. (25 g każdy)	Tylko grill	3½-4½	2-2½
Ułóż tosty obok siebie na wysokim ruszcie.				
Pomidory z grilla	2 szt. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż w koło na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść na wysokim ruszcie. Odstaw na 2-3 min.				
Tost z pomidorem i serem	4 szt. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
Najpierw upiecz kromki chleba tostowego. Ułóż tosty z dodatkami na wysokim ruszcie. Odstaw na 2-3 min.				
Tost hawajski	4 szt. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
Najpierw upiecz kromki chleba tostowego. Ułóż tosty z dodatkami na wysokim ruszcie. Odstaw na 2-3 min.				
Pieczone ziemniaki	500 g	450 W + Grill	14-16	-
Pokrój ziemniaki na połówki. Natrzyj ziemniaki olejem i pietruszką. Ułóż je w koło na wysokim ruszcie stroną cięcia skierowaną na grill.				
Pieczone jabłka	2 jabłka	300 W + Grill	6-7	-
Wydrąż jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp niewielką ilością płatków migdałowych. Ułóż jabłka na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść potrawę bezpośrednio na niskim ruszcie.				

Potrawa	Wielkość porcji	Tryb	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Pieczony kurczak	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
Natrzyj kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż kurczaka na niskim ruszcie, jedną pierś w dół, drugą pierś w górę. Po zakończeniu gotowania odstaw na 5 minut.				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	9-11	8-10
Natrzyj kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.				
Steki wołowe (średni)	400 g (2 szt.)	Tylko grill	8-12	6-10
Natrzyj steki wołowe olejem. Ułóż je w koło na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.				
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
Skórę całej ryby natrzyj olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż dwie ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.				

Talerz teflonowy

Zalecamy przez 3-4 minuty podgrzewać talerz teflonowy, gdy znajduje się na tacy obrotowej.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Podgrzewanie		Gotowanie	
		Tryb	Czas (min.)	Tryb	Czas (min.)
Bekon	80 (4-6 plastrów)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz na wysokim ruszcie.				
Pomidory z grilla	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Podgrzej talerz teflonowy. Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż w koło na talerzu i ustaw na wysokim ruszcie.				
Kliny ziemniaczane	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Opłucz i oczyść ziemniaki. Pokrój w łódki lub kostkę. Natrzyj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Kostki rozłóż równomiernie na talerzu. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Po 5-7 minutach obróć na drugą stronę.				
Nuggetsy drobiowe	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Podgrzej talerz teflonowy. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż nuggetsy z kurczaka na talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokim ruszcie. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę.				

Poradnik dotyczący konwekcji

Gotowanie konwekcyjne

W trybie termoobiegu zarówno element grzejny, jak i wentylator na ścianie bocznej pracują razem, aby zapewnić cyrkulację ciepła w komorze kuchenki. Użyj tego trybu do przygotowania biszkoptów, pojedynczych babeczek, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów. Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Mikrofałe + Termoobieg

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruszą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Kuchenka oferuje 5 różnych trybów łączonych. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa. Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Rozgrzej grill za pomocą funkcji Szybkie rozgrzewanie i zaczekaj, aż cykl się zakończy. Ustaw poziom mocy i czas gotowania zgodnie z poniższymi instrukcjami. Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Mrożona pizza (gotowa do pieczenia)	300-400	Tylko 200 °C	14½-16½
	Umieść pizzę na niskim ruszcie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty		
Mrożona lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Przełóż do szklanego naczynia żaroodpornego o odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (należy zwrócić uwagę, czy można go używać w kuchenkach mikrofalowych i piekarnikach). Połóż zamrożoną lasagnę na niskim ruszcie. Po zakończeniu przyrządzenia odstaw na 2-3 minuty.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średni)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (pierwsza strona) 15-17 (druga strona)
	Wołowinę/jagnięcinę natrzyj olejem i dopraw pieprzem, solą i papryką. Umieść ją stroną z tłuszczem do dołu na niskim ruszcie. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i odstaw na 10-15 minut.		
Mrożone bułki	350 (6 szt.)	100 W + 160 °C	9-11
	Ułóż bułki w koło na niskim ruszcie. Odstaw na 2-3 minuty.		
Marmurek	700	Tylko 180 °C	70-75
	Włóż świeże ciasto do małej, prostokątnej, czarnej, metalowej blachy do pieczenia (o długości 25 cm). Ustaw naczynie na niskim ruszcie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.		
Ciasteczka	po 30	Tylko 165 °C	25-30
	Na talerzu teflonowym ułóż do 12-15 ciasteczek/muffinek w papierowych kubeczkach. Umieść talerz na niskim ruszcie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
Mrożone rogaliki/bułki (świeże ciasto)	200-250	Tylko 200 °C	12½-17½
	Schłodzone rogaliki lub bułki ułóż na papierze do pieczenia na niskim ruszcie.		
Ciasto mrożone	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Umieść zamrożone ciasto na niskim ruszcie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Domowa zapiekanka ziemniaczana	500	600 W 180 °C	5-7 (pierwsza strona) 10-14 (druga strona)
	Przełóż zapiekankę do naczynia żaroodpornego. Ustaw na niskim ruszcie.		
Domowe zapiekanki quiche (Średniej wielkości)	500-600	170 °C	45-50
	Rozgrzej piekarnik do 170 °C w trybie termoobiegu. Przygotuj zapiekankę quiche, używając metalowej patelni średniej wielkości i umieść na niskim ruszcie. Patrz przepis w zasadach automatycznego gotowania.		
Domowa zapiekanka quiche (Duża)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Rozgrzej piekarnik do 170 °C w trybie termoobiegu bez talerza teflonowego. Przygotuj zapiekankę quiche, używając talerza teflonowego i umieść na niskim ruszcie. Patrz przepis w zasadach automatycznego gotowania.		

Poradnik dotyczący gotowania na parze

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Karczochy	300 (1-2 szt.)	900 W	5-6
	Opłucz i oczyść karczochy. Włóż do miski. Dodać łyżkę soku z cytryny. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.		
Świeże warzywa	300	900 W	4-5
	Zważ warzywa (np. różyczki brokułów, różyczki kalafiora, marchew, paprykę) po umyciu, oczyszczeniu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości. Włóż koszyk do miski. Roztóż warzywa w koszyku. Dodać 2 łyżki wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Mrożone warzywa	300	600 W	7-8
	Włóż mrożone warzywa do koszyka w misce. Dodać łyżkę wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu i odstaniu dobrze wymieszaj. Odstaw na 2-3 min.		
Świeże filety rybne	300	1. etap: 900 W 2. etap: 450 W	1-2 5-6
	Opłucz i przygotuj filety rybne, np. z mintaja, karmazyna lub łososa. Skrop sokiem z cytryny. Włóż koszyk do miski. Ułóż filety obok siebie. Dodaj 100 ml zimnej wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.		
Pierś z kurczaka	300	1. etap: 900 W 2. etap: 600 W	1-2 7-8
	Opłucz i przygotuj piersi z kurczaka. Powierzchnię natnij 2-3 razy nożem. Włóż koszyk do miski. Ułóż piersi z kurczaka obok siebie. Dodaj 100 ml zimnej wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.		
Ryż	250	900 W	15-18
	Do miski włóż ryż parboiled. Dodaj 500 ml zimnej wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu odczekaj 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 min.		
Ziemniaki w mundurkach	500	900 W	7-8
	Zważ i opłucz ziemniaki; włóż je do miski. Dodać 3 łyżki wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb	Czas gotowania (min.)
Potrawy duszone (schłodzone)	400	600 W	5-6
	Wlej gulasz do miski. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 1-2 min.		
Mrożony pieróg drożdżowy z nadzieniem dżemowym	150	600 W	1-2
	Zwilż wierzch pierogów z nadzieniem zimną wodą. Włóż do koszyka 1-2 mrożone pierogi. Włóż koszyk do miski. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.		
Kompot owocowy	250	900 W	3-4
	Zważ świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) po obraniu, umyciu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości lub w kostkę. Włóż do miski. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżki cukru. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.		

Inteligentne pieczenie

Szybko i łatwo

Topienie masła

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

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W aż do roztopienia czekolady. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Roztapianie skrzystalizowanego miodu

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

Topienie żelatyny

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

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½-4½ minuty z mocą 900 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut, używając mocy 900 W. Kilkakrotnie wymieszaj podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty, używając mocy 900 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów

Może wystąpić problem z użytkowaniem kuchenki. W takim przypadku należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie. Jeśli problem nie ustępuje lub na wyświetlaczu wyświetlany jest kod informacyjny, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie problemu z kuchenką najpierw należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczyń, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczyń do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Stop (☹️/STOP).
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start (👆/START), aby ponownie uruchomić piekarnik.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence 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"> 1. Kapie woda. 2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. 3. Woda pozostaje w piekarniku. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniała położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Podczas działania z 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 przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.

Problem	Przyczyna	Działanie
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 przyczepiło 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.
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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
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 inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

Kod informacyjny

Jeśli kuchenka nie działa, na wyświetlaczu może pojawić się kod informacyjny. Należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

Kod	Opis	Działanie
C-20	Czujnik temperatury jest otwarty.	Należy odłączyć przewód zasilający kuchenki i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	Czujnik temperatury uległ zwarceniu.	
C-A1	Ten kod pojawia się, gdy kuchenka nie wykrywa otwarcia lub zamknięcia zasuw przez 1 minutę.	
C-F0	Jeśli nie występuje komunikacja pomiędzy głównym i podrzędnym modułem MICOM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura kuchenki jest wysoka. W przypadku wzrostu temperatury powyżej temperatury granicznej podczas pracy w każdym trybie. (Wykrycie pożaru.)	Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie ponownie uruchomić kuchenkę mikrofalową.
C-F2	Przycisk dotykowy działa nieprawidłowo.	Nacisnąć przycisk Stop (☺ _{STOP}), aby ponowić próbę.
C-d0		Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie wyczyścić przycisk. (Pył, woda) W przypadku wystąpienia tego samego problemu należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Dane techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MC35R8058** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2850 W
	Mikrofała	1450 W
	Grill	2250 W
	Gotowanie konwekcyjne	2600 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Jednostka główna (Wraz z uchwytem)	528 x 404 x 481 mm
	Komora kuchenki	400 x 219 x 396,5 mm
Pojemność		35 litrów
Waga	Netto	Okolo 27,5 kg
Poziom hałasu		45 dBA

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

Notatki

Notatki

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

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

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04597G-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MC35R8058**



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3
Fontos biztonsági előírások	3
Általános biztonsági információk	6
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7
Korlátozott garancia	8
A termékcsoport meghatározása	8
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8
Üzembe helyezés	9
A csomag tartalma	9
Tartozékok	9
Üzembe helyezés helye	10
Forgótányér	10
Karbantartás	11
Tisztítás	11
Csere (javítás)	11
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	11
Kezdés előtt	12
Óra	12
Hang Be/Ki	12
Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények	13
Tudnivalók a mikrohullámú energiáról	13

Műveletek	14
Kezelőpanel	14
Kézi mód	16
Automatikus mód	20
Különleges funkciók	22
A főzés megkezdődik	23
Automatikus ételkészítés	23
Manuális sütés	28
Gyors és egyszerű	36
Hibaelhárítás	37
Ellenőrzési pontok	37
Információs kód	40
Műszaki jellemzők	41

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, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Ételt 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 biztonságáért 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 percre 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 gyermekek 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, gózt 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 gákszívárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.
A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.
Egy száraz törőlkendővel rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot a csatlakozóaljakatkból és -érzékelőkből.
Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat. Gákszívárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.
Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközpontozhoz.
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 szervizközpontozhoz.
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 kitoró erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

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

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat. Ne használja a sütőt bő olajban kಿಸütött 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 kಿಸülést okozhatnak.
A sütőben ne szárítsa újságpapírt vagy ruhát.
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel. A tápkábelt és a csatlakozóaljakat tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.
Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumsomagolású 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 kiveszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.

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

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz. Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

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

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózárra kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az 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 ajtózanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtó tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.

- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetészerűen, 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 ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.

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

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

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

A termékcsoport 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.



Biztonsági előírások

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.

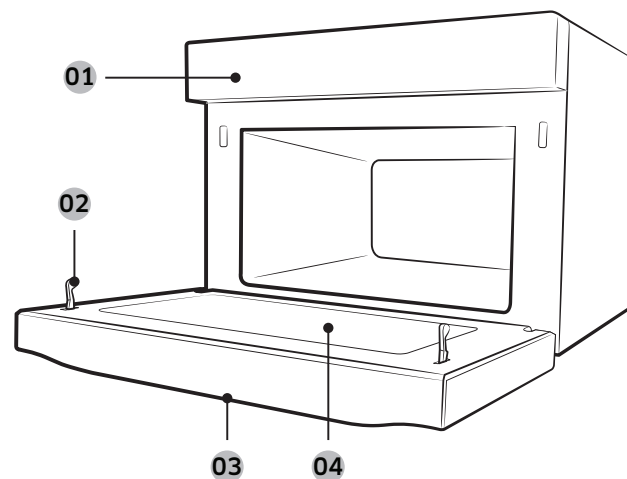
További információkért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, Telepek, keresse fel a következő oldalt : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Üzembe helyezés

A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha gondja akad a sütővel vagy annak tartozékaival, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy kereskedőjéhez.

A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel

02 Biztonsági ajtózárr

03 Ajtófogantyú

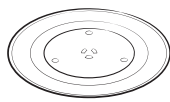
04 Ajtó

Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.



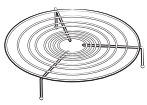
Görgős gyűrű



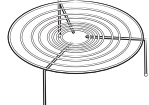
Forgótányér



Pirítótányér



Alsó rács



Felső rács



Párolóedény *

MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Görgős gyűrű	Helyezze az alap közepére. Alátámasztja a forgótányért.
Forgótányér	Helyezze a görgős gyűrűre, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön. Főzési alapként szolgál.
Rácsok	Ha szükséges, használja ezen rácsok egyikét két étel egyidejű elkészítéséhez. Elhelyezhet egy kisebb edényt a forgótányéron, és egy másikat a kiválasztott rácson. Ezeket a rácsokat légkeveréses grill vagy kombinált sütés funkciókkal használhatja. MEGJEGYZÉS A sütőrácsokat ne használja mikrohullám üzemmódban.
Pirítótányér	Helyezze fel a forgótányért. Használja étel barnítására, vagy sütemények vagy pizza ropogósan tartására.

Párolóedény

(Csak MC35R8058K* típus)

- Használja a párolóedényt párolási funkcióval.
- A párolóedény csak mikrohullámú sütés esetén érhető el. Ne használja más sütési módokkal.
- Lásd a **Cőzőléssel kapcsolatos útmutató** szakaszt a 34. oldalon.

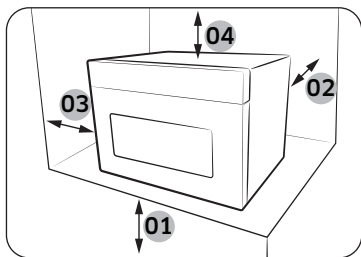
MEGJEGYZÉS

Ne működtesse a sütőt a görgős gyűrűre helyezett forgótányér nélkül.



Üzembe helyezés

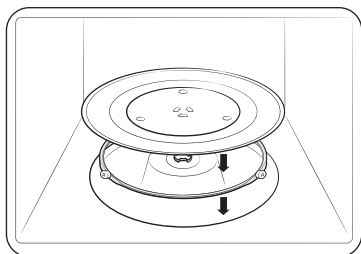
Üzembe helyezés helye



- 01 85 cm a padlótól
- 02 10 cm a hátsó faltól
- 03 10 cm az oldalsó résztől
- 04 20 cm a felső résztől

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

Forgótányér



Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőből. Szerelje be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

Karbantartás

Tisztítás

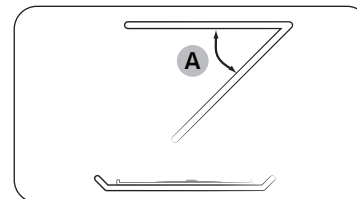
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

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

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



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

⚠ VIGYÁZAT

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



Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

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

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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

Kezdés előtt

Mielőtt közvetlenül egy recept elkészítésébe fogna, meg kell ismernie pár összetevőt. Bármely főzési mód előtt vagy közben igényei szerint beállíthatja/módosíthatja az órát vagy az időzítőt.

Óra

Fontos az órán látható pontos idő beállítása a megfelelő automatikus működés érdekében.



1. Kapcsolja be a sütőt, és várjon néhány másodpercet, hogy készenléti állapotba lépjen. Ekkor villogni kezd az órát jelző szám.
2. Állítsa be az órát a nyílombokkal, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor villogni kezd a percek jelző szám.
3. Állítsa be a percek a nyílombokkal, majd nyomja meg az **OK** gombot.

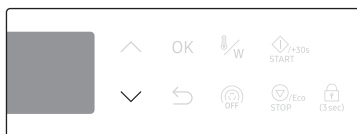
📖 MEGJEGYZÉS

- A pontos idő későbbi módosításához nyomja le a felfele mutató nyilat (^) 3 másodpercig, majd kövesse a fenti lépéseket.
- Az óra ideje nem módosítható működés közben.

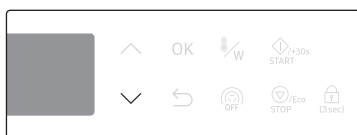
Kezdés előtt

Hang Be/Ki

Be vagy ki kapcsolhatja a gombhangot, a sípolást vagy a hangos riasztást. Ez a beállítás csak készenléti állapotban érhető el (amikor a pontos idő látható).



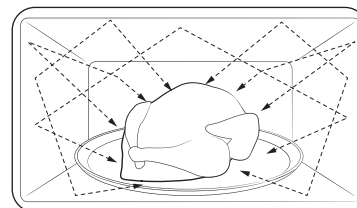
1. A hang némitásához tartsa lenyomva 3 másodpercig a **V** gombot. A kijelzőn megjelenik az „OFF” (Ki) felirat.



2. A hang visszakapcsolásához tartsa lenyomva újra a **V** gombot 3 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az „ON” (Be) felirat.

Tudnivalók a mikrohullámú energiáról

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok. A sütő az előre beépített magnetron használja a mikrohullámok előállítására, amelyek az ételek elkészítésére vagy felmelegítésére használhatók, anélkül, hogy az étel deformálódna vagy elszíneződne.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok egyenletesen oszlanak el az örvényléses elosztórendszerben. Ezért van az, hogy az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezt követően a mikrohullámok széteszlanak az étel belsejében, miközben a főzés folytatódik.
3. Az elkészítési időt az étel alábbi körülményei befolyásolják.
 - Mennyiség és sűrűség
 - Nedvességtartalom
 - Kezdeti hőmérséklet (különösen fagyott állapotban)

MEGJEGYZÉS

Az elkészült étel a sütés befejezése után a magjában tartja a hőt. Ezért van az, hogy be kell tartania az ebben a kézikönyvben megadott pihentetési időt, amely biztosítja, hogy a sütés az étel magjáig egyenletes legyen.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények

A mikrohullámú üzemmódban használható edényeknek át kell engedniük a mikrohullámokat annak érdekében, hogy behatoljanak az ételbe. A fémek, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaverik a mikrohullámokat. Ezért ne használjon fémből készült edényeket. A mikrohullámú sütőben használható jelöléssel ellátott edények mindig biztonságosan használhatók. A megfelelő edényekkel kapcsolatos további információkért olvassa el a következő útmutatót, és tegyen egy pohár vizet vagy némi ételt a forgótányérra.

Követelmények:

- Lapos alj és egyenes oldalak
- Szorosan záródó fedél
- Jól kiegyensúlyozott serpenyő olyan fogantyúkkal, amelyek súlya kisebb, mint magáé a serpenyőé

Anyag	Mikrohullámú sütőben használható	Leírás	
Alufólia	△	Kis adaghoz használja, hogy megvédje a túlsütéstől. Íves kisülés léphet fel, ha a fólia a sütő falának közelében van, vagy ha túl sok fóliát használ.	
Pirítótányér	○	Ne használja 8 percnél további előmelegítéshez.	
Csontporcelán vagy cserépedény	○	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában használhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.	
Eldobható poliészter ételdobozok	○	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.	
Gyorsételek csomagolása	Polisztirol poharak vagy tartók	○	A túlmelegítéstől ezek megolvadhatnak.
	Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Ezek tüzet foghatnak.
	Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ezek íves kisülést okozhatnak

Anyag	Mikrohullámú sütőben használható	Leírás	
Üvegedény	Főző- és tálalóedény egyben	○	Mikrohullámú sütőben használható, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
	Finomüveg edények	○	A finom üvegedény eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
	Befőttés üvegek	○	Csak melegítésre megfelelő. Főzés előtt vegye le a fedőt.
Fém	Edények	✗	Ezek íves kisülést vagy tüzet okozhatnak.
	Fagyasztózacskók zárószalaggal	✗	
Papír	Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	○	Rövid ideig tartó főzésre használja. Ezek felszívják a felesleges nedvességet.
	Újrahasznosított papír	✗	Íves kisülést okoz.
Műanyag	Edények	○	Csak hőálló edényeket használjon. Bizonyos műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.
	Háztartási fólia	○	Használja a páratartalom fenntartására főzés után.
	Fagyasztózacskók	△	Csak forralható vagy hőálló zacskókat használjon.
Zsírpapír vagy sütőpapír	○	Használja a nedvességtartalom megőrzésére és a kiforrccsenés megelőzésére.	

○ : Mikrohullámú sütőben használható

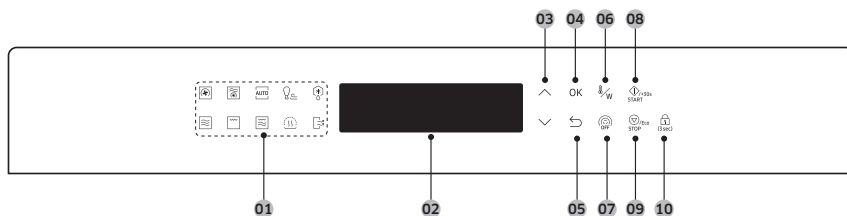
△ : Körültekintően használja

✗ : Mikrohullámú sütőben nem használható

Műveletek

Kezelőpanel

Az előlő panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



01	Funkció panel	Nyomja meg egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
02	Kijelző	A kiválasztott funkcióval vagy beállításokkal kapcsolatos információk megjelenítésére szolgál.
03	Fel / le	A kiválasztás beállítási értékeinek módosítására használható.
04	OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
05	Vissza	Nyomja meg az alapértelmezett beállításhoz való visszatéréshez.
06	Hőmérséklet/ Teljesítményszint	A hőmérséklet vagy a teljesítményszint megváltoztatására szolgál.
07	Forgótányér	Nyomja meg a forgótányér be és ki kapcsolásához.
08	Indítás	Nyomja meg a sütés elindításához. Ez a gomb a sütő maximális teljesítményen történő gyors előmelegítésére is szolgál.
09	Leállítás	Nyomja meg a művelet leállításához. Ez a gomb az aktuális mód törlésére is szolgál.
10	Gyermekzár	Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a pontos idő beállításához. A gyermekzár csak készenléti állapotban érhető el.

MEGJEGYZÉS

- **Készenléti állapot:** A kezelőpanel 5 perces inaktivitása után a sütő készenléti állapotba kerül, ahol csak a pontos idő jelenik meg. További 25 perc inaktivitás után a sütő leállítás állapotba lép.
- **Leállítás állapot:** Amikor a sütő a kikapcsolás után újraindul, csak az utolsó felhasználói művelethez tartozó gombok világítanak.

Funkció áttekintése

Funkció		Hőmérséklet-tartomány	Alapértelmezett hőmérséklet	Max. idő
Kézi mód	Légkeverés	40-230 °C	180 °C	60 perc
	Kombinált légkeverés	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 perc
	Mikrohullám	100-900 W	900 W	90 perc
Kézi mód	Grill	180 °C	180 °C	60 perc
	Kombinált grill	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 perc






A fűtőelemek hőt termelnek, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el a sütő belsejében. Használja ezt az üzemmódot fagyasztott élelmiszerekhez vagy sütéshez.

A fűtőelemek hőt termelnek, a légkeverő ventilátor pedig elosztja a hőt a sütő belsejében; a hőtermelésre a mikrohullámú energia is rásegít.

A mikrohullámok által keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

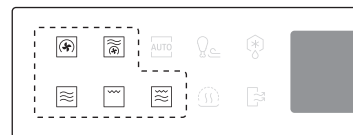
Használja ételek, például hús grillezéséhez.

A fűtőelemek hőt termelnek; a hőtermelésre a mikrohullámú energia is rásegít.

Funkció		Hőmérséklet-tartomány	Alapértelmezett hőmérséklet	Max. idő
Automatikus mód	 Forrólevegős fritőz	Kevesebb olajat használhat, mint egy olajsütővel, és így is finom lesz az étel.		
	 Automatik	A kezdő szakácsok számára a sütő 20 automatikus ételkészítési receptet kínál.		
	 Gyorskiolvasztás	A sütő 5 kiolvasztási programot kínál az Ön kényelme érdekében.		
Különleges funkciók	 Melegen tartás	50-80 °C	60 °C	3 óra
		Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.		
Különleges funkciók	 Szagmentesítés	-	-	15 perc
		Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.		

Kézi mód

1. lépés. Mód kiválasztása



A funkció panelen nyomjon meg egy **kézi módot**, például a **Légkeverés** lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérséklet (vagy teljesítményszint) villog.

2. lépés. Hőmérséklet vagy a teljesítményszint beállítása




Használja a **^** / **v** gombokat az alapértelmezett hőmérséklet (vagy teljesítményszint) beállításához. Miután befejezte, nyomja meg az **OK** gombot az idő értékekre történő lépéshez.

MEGJEGYZÉS

A teljesítményszint, hacsak másként nem szerepel, a beállított hőmérsékletnek megfelelően kerül beállításra. Ha 5 másodpercen belül nem adja meg a teljesítményszintet vagy a hőmérsékletet, a sütő az elkészítési időre vált.

3. lépés. Elkészítési idő beállítása




Használja a **^** / **v** gombokat az elkészítési idő beállításához. Ha kész, nyomja meg az **Indítás** () gombot.

MEGJEGYZÉS

Az elkészítési idő az előmelegítés után állítható be.

4. lépés. Előmelegítés



A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet. Ha kész, a sütő sípol, és a  kijelzés eltűnik.

Műveletek

⚠ VIGYÁZAT

- Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- A mikrohullámú sütő még 5 percig működhet, hogy lehűljön, ha a sütőtér hőmérséklete a főzés után magas. A ✱ szimbólum jelenik meg.

A elkészítési idő sütés közbeni módosítása



Használja a **Λ / V** gombokat az elkészítési idő módosításához. A változtatások azonnal alkalmazásra kerülnek, és a sütő az új beállításokkal folytatja a sütést.

A hőmérséklet vagy a teljesítményszint megváltoztatása sütés közben

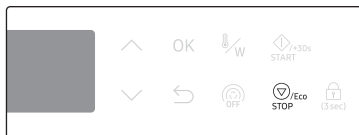


Nyomja meg a **W** gombot. A hőmérséklet (vagy teljesítményszint) villog.



Használja a **Λ / V** gombokat a hőmérsékletet (vagy teljesítményszint) módosításához, majd nyomja meg az **OK** vagy **W** gombot a változtatások megerősítéséhez.

A művelet leállítása

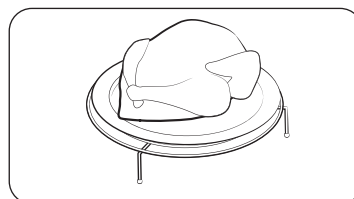
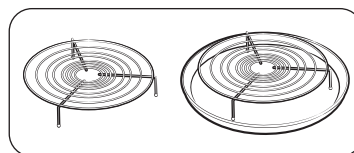


Nyomja meg egyszer a **Leállítás** (**STOP/Eco**) gombot a művelet leállításához, vagy kétszer az aktuális mód törléséhez és a készenléti állapotra való lépéshez.

🌀 Légkeverés

A fűtőelemek hőt termelnek, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el a sütő belsejében. Használhatja az Alsó rács vagy az Alsó rács és a Pirítótányér kombinációt a forgótányéron. Használja ezt a módot kekszekhez, egyedi pogácsákhoz, zsemlékhez és süteményekhez, valamint gyümölcstortákhoz, choux-süteményekhez és felfújtakhoz.

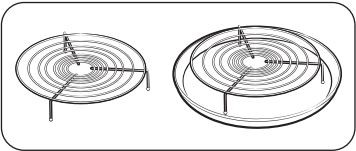
1. lépés > 2. lépés > 3. lépés > 4. lépés
Légkeverés > Hőmérséklet > Elkészítési idő > Előmelegítés



1. Helyezze az Alsó rácsot vagy az Alsó rács és a Pirítótányér kombinációt a forgótányérra.
2. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a rácsra, majd csukja be az ajtót.
3. Kövesse a **Kézi mód** szakasz 1-4. lépését a 15. oldalon.
4. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kombinált légkeverés

Ez a kombinációs mód a mikrohullámú energiát forró levegővel kombinálja, ami csökkenti a főzési időt és barna, ropogós felületet eredményez az ételen. Használja ezt a módot mindenféle húshoz és baromfihoz, valamint rakott és csőben sült ételekhez, piskótatésztákhoz és könnyű gyümölcsös süteményekhez, lepényekhez és morzsasüteményekhez, sült zöldségekhez, pogácsákhoz és kenyerekhez.

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Kombinált légkeverés	Hőmérséklet és teljesítményszint	Elkészítési idő	Előmelegítés
		<ol style="list-style-type: none">1. Helyezze az Alsó rácsot vagy az Alsó rács és a Pirítótányér kombinációt a forgótányérra.	
		<ol style="list-style-type: none">2. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a rácsra, majd csukja be az ajtót.3. Kövesse a Kézi mód szakasz 1-4. lépését a 15. oldalon.4. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!	

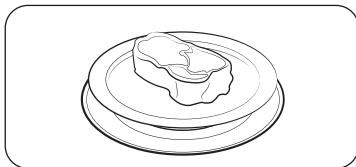

VIGYÁZAT

Csak hőálló edényeket használjon, például üvegedényeket, cserépedényeket vagy fémszegély nélküli porcelánt.

Mikrohullám

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

- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Mikrohullám	Teljesítményszint	Elkészítési idő	-
	<ol style="list-style-type: none">1. Tegye az ételt mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.2. Kövesse a Kézi mód szakasz 1-3. lépését a 15. oldalon.3. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!	Egyszerű indítás Ha egyszerűen csak rövid ideig szeretné melegíteni az ételt maximális teljesítménnyel (900 W), válassza Mikrohullám lehetőséget, és nyomja meg az Indítás  gombot.	

Műveletek

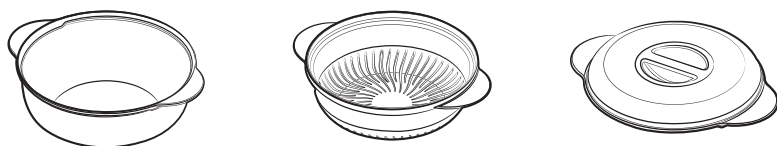
Teljesítményszint

Szint	Százalékarány (%)	Kimeneti teljesítmény (W)	Leírás
MAGAS	100	900	Használja folyadék felmelegítésére.
MAGAS ALACSONY	83	750	Használja felmelegítéshez és sütéshez.
KÖZEPESEN MAGAS	67	600	
KÖZEPES	50	450	Használja hús sütésére és zöldségek melegítésére.
KÖZEPESEN ALACSONY	33	300	
KIOLVASZTÁS	20	180	Használja főzés előtti kiolvasztáshoz.
ALACSONY	11	100	Használja zöldségek kiolvasztására.

A párolóedény használata

A párolóedény a párolás alapelvein működik, és gyors, egészséges ételek készítésére tervezték a Samsung mikrohullámú sütőben. Ez az eszköz ideális rizs, tészta, zöldségek és hasonlók főzésére - az ételek rekordidő alatt elkészülnek, és megőrzik tápértéküket.

A párolóedény-készlet 3 tartozékból áll:



Tál

Tálcabetét

Fedél

Mind egyik tartozék hőálló -20 °C és 140 °C között.

Alkalmasak mélyhűtőben való tartásra. Külön-külön és együtt is használhatók.

Használati feltételek:

- Az edény nem használható:
 - magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez
 - grill- vagy légkeveréses sütőben vagy főzőlapon.
- Mossa el az összes tartozékot mosogatószeres vízben az első használat előtt.
- Az elkészítési idővel kapcsolatban tekintse meg a 34. oldalon található táblázat utasításait.

Karbantartás:

- A pároló elmosható mosogatógépben.
- Kézi mosogatás esetén használjon forró vizet és mosogatószer. Ne használjon durva súrolószivacsot.
- Egyes ételek (például paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez normális és nem gyártási hiba.

Kiolvasztás:

Helyezze a fagyasztott ételt a párolótálba a fedél nélkül. A folyadék az edény alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

A párolóedény kezelése



Tál + Fedél

Tál és tálcabetét + Fedél

Övintézkedések

- A pároló fedelének felnyitásakor különösen legyen óvatos, mivel a kiszabaduló gőz nagyon forró lehet.
- Használjon edényfogót a tartozékok kezeléséhez a párolás után.

Grill

A fűtőelemek hőt termelnek. Győződjön meg arról, hogy vízszintes helyzetben vannak.

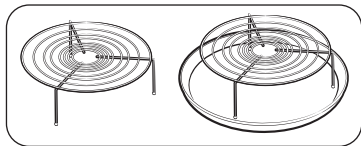
1. lépés > 2. lépés > 3. lépés > 4. lépés

Grill

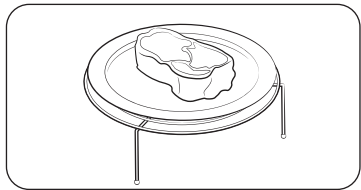
-

Elkészítési idő

-



1. Helyezze a Felső rácsot vagy a Felső rács és a Piritótányér kombinációt a forgótányérra.



2. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a rácsra, majd csukja be az ajtót.
3. Kövesse a **Kézi mód** szakasz 1. és 3. lépését a 15. oldalon.
4. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kombinált grill

A fűtőelemek hőt termelnek; a hőtermelésre a mikrohullámú energia is rásegít. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, például üveg vagy kerámia edényeket.

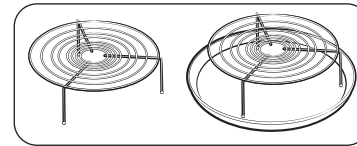
1. lépés > 2. lépés > 3. lépés > 4. lépés

Kombinált grill

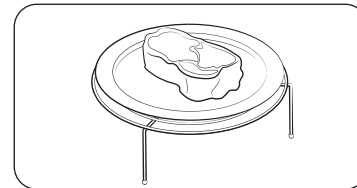
Teljesítményszint

Elkészítési idő

-



1. Helyezze a Felső rácsot vagy a Felső rács és a Piritótányér kombinációt a forgótányérra.



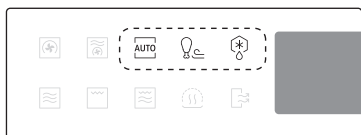
2. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a rácsra, majd csukja be az ajtót.
3. Kövesse a **Kézi mód** szakasz 1-3. lépését a 15. oldalon.
4. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Műveletek

Automatikus mód

A sütő 3 automatikus módot kínál az Ön kényelme érdekében: **Forrólevegős fritőz**, **Automatikus ételkészítés** és **Gyorskiolvasztás**. Válassza ki az igényeinek leginkább megfelelőt.

1. lépés. Mód kiválasztása



A funkció panelen nyomjon meg egy **Automatikus módot**, például a **Forrólevegős fritőz** lehetőséget. Az alapértelmezett programszám elkezd villogni.

2. lépés. Program kiválasztása



Használja a **^** / **v** gombokat egy kívánt program kiválasztásához, és nyomja meg az **OK** gombot. A programhoz társított alapértelmezett súly elkezd villogni.

3. lépés. Állítsa be az adagot vagy a súlyt.



Használja a **^** / **v** gombokat az adag (vagy súly) beállításához. Ha kész, nyomja meg az **Indítás** (START) gombot.

⚠ VIGYÁZAT

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

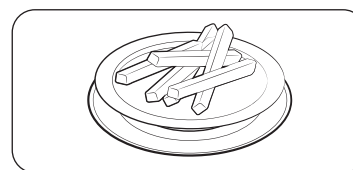
📖 MEGJEGYZÉS

A főzési idő előre be van programozva az automatikus üzemmódnak megfelelően, és nem módosítható.

💡 Forrólevegős fritőz

A sütő 12 programot kínál az Ön kényelme érdekében. Kevesebb olajat használhat, mint egy olajsütővel, és így is finom lesz az étel. A forrólevegős fritőz programok a légkeverés, a felső fűtőelemek és/vagy a mikrohullámú energia kombinációját használják.

1. lépés > 2. lépés > 3. lépés
Forrólevegős fritőz > 1-12 > Adag



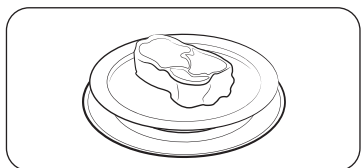
1. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a forgótányérra, majd csukja be az ajtót.
2. Kövesse a **Automatikus mód** szakasz 1-3. lépését a 20. oldalon.
3. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Automatikusan ételkészítés

A kezdő szakácsok számára a sütő 20 automatikus ételkészítési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.

1. lépés

Automatikus



2. lépés

1-20

1. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a forgótányérra, majd csukja be az ajtót.
2. Kövesse a **Automatikus mód** szakasz 1-3. lépését a 20. oldalon.
3. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

3. lépés

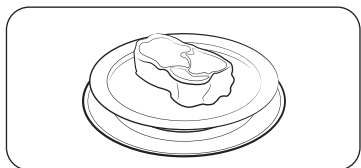
Adag

Gyorskiolvasztás

A sütő 5 kiolvasztási programot kínál az Ön kényelme érdekében. A rendszer automatikusan kiválasztja az időt és a teljesítményszintet a kiválasztott programnak megfelelően.

1. lépés

Gyorskiolvasztás



2. lépés

1-5

1. Helyezze az ételt megfelelő edénybe, majd a forgótányérra, majd csukja be az ajtót.
2. Kövesse a **Automatikus mód** szakasz 1-3. lépését a 20. oldalon.
3. Amikor a sütés befejeződött, a „0:00” villog. Az étel kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

3. lépés

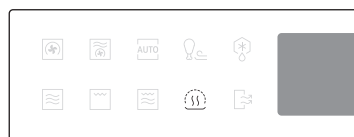
Tömeg

Különleges funkciók

Melegen tartás

Ezzel a funkcióval csak a légkeveréses fűtőelem működik, amely be- és kikapcsol, hogy melegen tartsa az ételt.

Amikor a főzés befejeződött,



1. A funkció panelen nyomja meg a  gombot. Az alapértelmezett hőmérséklet (60 °C) villog.



2. Használja a \wedge / \vee gombokat a hőmérsékletet módosításához, majd nyomja meg az **OK** gombot az idő értékekre való lépéshez.



3. Használja a \wedge / \vee gombokat az idő beállításához, majd nyomja meg az **Indítás** () gombot. A sütő elkezd a melegítést.

VIGYÁZAT

- Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.
- Ne használja ezt a funkciót 3 óránál tovább. Ellenkező esetben ez befolyásolhatja az élelmiszer minőségét.
- Annak érdekében, hogy az étel ropogós maradjon, ne takarja le az ételt a melegen tartás funkció közben.

MEGJEGYZÉS

A hőmérséklet ciklus közbeni módosításához nyomja meg a  gombot, és ismétlje meg a fenti 2. lépést.

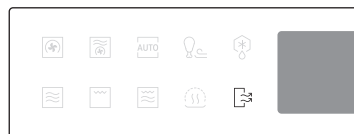
Műveletek

Melegen tartással kapcsolatos útmutató

Étel	Hőmérséklet (°C)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Ételek	80	30	Hús, csirke, csőben sült, pizza, burgonya és tálalható ételek melegen tartásához.
Italok	80	30	Víz, tej és kávé melegen tartásához.
Kenyerek/sütemények	60	30	Kenyér, pirítós, zsemle, muffin és sütemény melegen tartásához.
Edények/cserépedények	70	30	Edények és cserépedények előmelegítéséhez. Helyezze az edényeket a forgótányérra. Ne terhelje túl. (maximális terhelés: 7 kg)

Szagmentesítés

Használja ezt a kellemetlen szagok rendszeres eltávolítására a sütőből.



1. A funkció panelen nyomja meg a gombot. Az alapértelmezett idő (05:00) villog.
2. Nyomja meg az **OK** gombot az alapértelmezett idő elfogadásához, vagy használja a **^** / **v** gombokat az idő módosításához legfeljebb 15 percre.
3. Ha kész, nyomja meg az **Indítás** () gombot.
4. A sütő megkezdi a szagmentesítést. A művelet közben az () ikon lesz látható a fennmaradó idő alatt.

A főzés megkezdődik

Automatikus ételkészítés

Forrólevegős fritőz móddal kapcsolatos útmutató

Étel	Adag (g)	Utasítások
F1 Sült zöldségek	200-250 300-350	Szeletelje fel a friss zöldségeket (pl. paprikadarabokat, hagymát, cukkini szeleteket és gombát), és kenje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze őket a piritótányérra. Tegye a tányért a felső rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F2 Fagyasztott burgonyakrokett	300-350 400-450	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketet a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F3 Házi hasáburgonya	300-350 400-450	Hámozza meg a burgonyát, és vágja 10 x 10 mm-es csíkokra. Áztassa be hideg vízbe (30 percig). Szárítsa meg konyharuhával, mérje meg őket, és kenje be őket 5 g olajjal és fűszerekkel. Ossza el egyenletesen a házi hasáburgonyát a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F4 Burgonyacikkek	300-350 400-450	Mossa meg a normál méretű burgonyákat, és vágja őket cikkekre. Kenje be olivaolajjal és fűszerekkel. Helyezze őket a piritótányérra a vágott oldalukkal lefele. Tegye a tányért a felső rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F5 Fagyasztott hagymakarikák	200-250 300-350	Ossza el egyenletesen a fagyasztott hagymakarikákat a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F6 Fagyasztott hasáburgonya	300-350 400-450	Ossza el egyenletesen a fagyasztott hasáburgonyát a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Étel	Adag (g)	Utasítások
F7 Fagyasztott garnéla	200-250 300-350	Ossza el egyenletesen a fagyasztott garnélát a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F8 Halszeletek	300-350 400-450	Ossza el egyenletesen a panírozott halszeleteket a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Hagyja állni 1-2 percig.
F9 Fagyasztott sült tintahal	200-250 300-350	Ossza el egyenletesen a fagyasztott sült tintahalat a piritótányéron. Tegye a tányért az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F10 Fagyasztott csirkefalatok	300-350 400-450	Ossza el egyenletesen a fagyasztott csirkefalatokat a piritótányéron. Tegye a tányért a felső rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
F11 Csirkecomb	300-350 400-450 500-550	Mérje le a combokat, és kenje be őket olajjal és fűszerekkel. Helyezze el őket egyenletesen a felső rácsra. Forgassa át őket a hangjelzést követően, a sütő leállítja a folyamatot. Nyomja meg az Indítás (START) gombot a folytatáshoz. Hagyja állni 1-3 percig.
F12 Fagyasztott csirkeszárny	400-450 500-550	Mérje le a csirkeszárnyakat, és kenje be őket olajjal és fűszerekkel. Helyezze el őket egyenletesen a felső rácsra. Forgassa át őket a hangjelzést követően, a sütő leállítja a folyamatot. Nyomja meg az Indítás (START) gombot a folytatáshoz. Hagyja állni 1-2 percig.

Automatikus elkészítéssel kapcsolatos útmutató

Étel	Adag (g)	Utasítások
A1 Fagyasztott lasagne	400-450	Tegye a fagyasztott lasagne-t megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 3-4 percig.

A főzés megkezdődik

	Étel	Adag (g)	Utasítások
A2	Fagyasztott vékony pizza	300-350 400-450	Helyezze a fagyasztott pizzát az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 1-2 percig.
A3	Tálalható étel (3 összetevő)	300-350 400-450	Tegye kerámiatányérba, 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). Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
A4	Készétel (1 összetevő)	300-350 400-450	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

	Étel	Adag (g)	Utasítások
A5	Házi lasagne	1000-1100	<p>Hozzávalók 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 100 g paradicsomszósz, 100 ml marhaalaplé, 150 g szárított lasagne lap, 1 hagyma (apróra vágva), 1 teáskanál szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom, 200 g reszelt mozzarella sajt</p> <p>Módszer Szósz: Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd pirítsa meg a darált marhahúst és az apróra vágott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen meg nem pirul. Öntse rá a paradicsomszószot és a marhaalaplét, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Forralja fel, majd főzze 10 percig. Használjon szárított, előfőzött lasagne tésztát. Rétegezze a tésztát, a hússzószot és a sajtot, majd ismétlje meg. Ezután szórja meg egyenletesen a maradék mozzarella sajttal a tészta tetejét, és helyezze be az edényt az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.</p>

Étel		Adag (g)	Utasítások
A6	Házi csöben sült	600-650 1200-1250	<p>Hozzávalók (1200-1250 g) 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt mozzarella sajt, vaj, kakukkfű * 600-650 g esetén fele mennyiséget használjon.</p> <p>Módszer Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 3 mm-es vastagságú szeletekre. Kenje be vajjal a hőálló edény (kb. 18 x 28 cm) teljes felületét. Terítse ki a szeleteket egy tiszta kendőre, és tartsa letakarva a kendővel, amíg elkészíti a többi hozzávalót. Helyezze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével) egy nagy tálba, és keverje össze alaposan. Rétegezze a burgonyaszeleteket az edényben kissé átlapolva, és öntse a keveréket a burgonyára. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. Helyezze őket az alsó rácsra. A sütést követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.</p>

Étel		Adag (g)	Utasítások
A7	Házi mini lepény	400-500	<p>Hozzávalók</p> <ul style="list-style-type: none"> Tészta 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás Keverék 30 g felkockázott zsírszegény bacon, 60 g tejszín, 60 g tejföl, 2 tojás, 40 g svájci reszelt sajt, só, bors <p>Módszer A tészta elkészítéséhez helyezze a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd tegye a hűtőbe 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát, és helyezze kivajazott fém sütőformákba (például muffinformába 6 mini lepény elkészítéséhez). Keverje össze a tejszint, a felkockázott bacon, a tejfölt, a tojást, a sajtot, a sót és a borsot, és öntse a keveréket a formákba. Helyezze őket az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 5 percig.</p>
A8	Sült hal	300-400 500-600	<p>Kenje meg olajjal az egész halat (pisztrángot vagy keszeget), és fűszerezze meg ízlés szerint. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg a halakat, amikor a készülék hangjelzést ad. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.</p>
A9	Marhasült	800-1000 1200-1400	<p>Kenje meg a marhahúst olajjal, és fűszerezze borsal és sóval. Tegye az alsó rácsra, először a zsíros oldalával lefelé. A sütést követően csomagolja alufóliába, és hagyja állni 10-15 percig.</p>

A főzés megkezdődik

	Étel	Adag (g)	Utasítások
A10	Sertéssült	800-1000 1200-1400	Kenje meg a sertéshúst olajjal, és fűszerezze borssal és sóval. Tegye az alsó rácsra, először a zsíros oldalával lefelé. A sütést követően csomagolja alufóliába, és hagyja állni 10-15 percig.
A11	Grillezett csirkemell	300-400 500-600	Öblítse le a csirkemellet, pácolja ve, és helyezze a felső rácsra. Fordítsa meg a halakat, amikor a készülék hangjelzést ad. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
A12	Grillezett lazacfilé	300-400 500-600	Kenje meg a lazacfiléket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg a halakat, amikor a készülék hangjelzést ad. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
A13	Sült csirke	1200-1300	Kenje be teljesen a csirkét olajjal és fűszerekkel. Tegye a csirke mell oldalát az alsó rács közepére. Amikor megszólal a csipogó, fordítsa át a csirkét egy fogó segítségével, és nyomja meg az Indítás (START) gombot a folytatáshoz. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
A14	Fagyasztott zsemle	400-500	Helyezze a fagyasztott zsemleket az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 1-2 percig.
A15	Csokoládés sütemények	700-750	Helyezze az előkeveréket, a tojást, a vizet, a napraforgóolajat egy tálba, és keverje jól össze. Öntse a keveréket egy üvegtálca, és tegye az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 10 percig. Ízlés szerint egy kevés diót is tehet a csokoládés süteménybe.
A16	Pizzatészta	300-500	Tegye a tésztát megfelelő méretű tálba, és helyezze az alsó rácsra. Fedje le alufóliával.

A főzés megkezdődik

	Étel	Adag (g)	Utasítások
A17	Tortatészta	500-800	Tegye a tésztát megfelelő méretű tálba, és helyezze az alsó rácsra. Fedje le alufóliával.
A18	Kenyértészta	600-900	Tegye a tésztát megfelelő méretű tálba, és helyezze az alsó rácsra. Fedje le alufóliával.
A19	Joghurt - kis méretű kerámia csésze	500	Öntsön szét 150 g természetes joghurtot 5 kerámia csészébe vagy kis befőttesüvegbe (egyenként 30 g). Öntsön 100 ml tejet minden egyes csészébe. Használjon tartós tejet (szobahőmérsékletű; 3,5% zsírtartalmú). Fedje le mindegyiket háztartási fóliával, és helyezze el őket körben a forgótányéron. A befejezés után tárolja 6 órán át hűtőszekrényben. Első alkalommal szárított joghurtbaktérium-fermentáció használatát javasoljuk.
A20	Joghurt - nagy méretű üvegtál	500	Keverjen össze 150 g natúr joghurtot 500 ml tartós tejjel (szobahőmérsékletű; 3,5% zsírtartalmú). Öntse egyenletesen egy nagy méretű üvegtálba. Fedje le háztartási fóliával, és helyezze el a forgótányéron. A befejezés után tárolja 6 órán át hűtőszekrényben. Első alkalommal szárított joghurtbaktérium-fermentáció használatát javasoljuk.

MEGJEGYZÉS

A forgótányér nem forog a joghurt fermentálása közben.

Gyorskiolvasztással kapcsolatos útmutató

	Étel	Adag (g)	Utasítások
d1	Hús	200-1500	A szeleket 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.
d2	Baromfi	200-1500	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. Hagyja állni 20-60 percig.
d3	Hal	200-1500	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 20-50 percig.

	Étel	Adag (g)	Utasítások
d4	Kenyér/Sütemény	100-1000	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. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastésza kiolvasztásához. Nem alkalmas vajos tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. Hagyja állni 10-30 percig.
d5	Gyümölcsök	100-600	A gyümölcsöket rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcsőz megfelelő. Hagyja állni 5-20 percig.

A főzés megkezdődik

Manuális sütés

Mikrohullámú sütéssel kapcsolatos útmutató

- Ne használjon fémedényeket mikrohullám üzemmódban. Az ételt tartalmazó edényt mindig a forgótányérra helyezze.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott lefedni az ételt.
- Az elkészítés befejezését követően pihentesse az ételt a saját gőzében.

Fagyasztott zöldségek

- Használjon fedővel ellátott hőálló üvegtálat.
- A zöldségeket elkészítés során kétszer, elkészítés után egyszer keverje meg.
- Elkészítés után fűszerezze.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Spenót	150	600	5-7	2-3
	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.			
Borsó	300	600	7-9	2-3
	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Zöldbab	300	600	7½-9½	2-3
	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.			
Vegyes zöldség (sárgarépa, borsó, kukorica)	300	600	7-9	2-3
	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Vegyes zöldség (Kínai stílusban)	300	600	7½-9½	2-3
	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			

Friss zöldségek

- Használjon fedővel ellátott hőálló üvegtálat.
- Adjon hozzá 30-45 ml hideg vizet minden 250 g-hoz.
- Elkészítés közben egyszer, elkészítés után egyszer keverje meg.
- Elkészítés után fűszerezze.
- A gyorsabb elkészítés érdekében ajánlatos kisebb, egyenletes méretűre vágni.
- Az összes friss zöldséget teljes mikrohullámú teljesítményen (900 W) készítse el.

Étel	Adag (g)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Brokkoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárait helyezze középre.			
Kelbimbó	250	5-6	3
	Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet.		
Sárgarépa	250	4-5	3
	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.		
Karfiol	250	4-5	3
	500	7-8	
Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárait helyezze középre.			
Cukkini	250	3-4	3
	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy darabka vaját. Éppen csak puhulásig főzze.		
Padlizsán	250	3-4	3
	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.		
Póréhagyma	250	3-4	3
	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.		

Étel	Adag (g)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Gomba	125	1-2	3
	250	2-3	
Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.			
Hagyma	250	4-5	3
	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá.		
Paprika	250	4-5	3
	A paprikát vágja kis szeletekre.		
Burgonya	250	4-5	3
	500	7-8	
A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.			
Karlalábé	250	5-6	3
	A karalábét vágja kis kockákra.		

Rizs és tészta

Elkészítés közben és után időnként keverje meg.

Fedetlenül főzze, és zárja le a fedelet pihentetés során. Ezt követően alaposan öntse le a vizet.

- **Rizs:** Használjon nagy méretű lefedett hőálló üvegtálat, figyelembe véve, hogy a rizs térfogata kétszeresére duzzad.
- **Tészta:** Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250	900	16-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
	375		18-20		Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250	900	22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
	375		24-25		Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250	900	17-19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250	900	19-20	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250	900	11-13	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

A főzés megkezdődik

Melegítés

- Ne melegítse újra a nagy méretű ételeket, például a húsdarabokat, amelyek könnyen túlsülnek.
- Biztonságosabb az ételeket alacsonyabb teljesítményszinten újramelegíteni.
- Elkészítés közben és után keverje meg alaposan, vagy fordítsa át.
- Legyen körültekintő folyadékok vagy bébiételek esetén. Elkészítés előtt, közben és után keverje meg alaposan műanyag kanállal vagy üveg keverőpálcával a kitörő erejű forrás vagy forrázás elkerülése érdekében. A pihentetési idő alatt hagyja őket a sütőben. Hagyjon hosszabb újramelegítési időt, mint más élelmiszer típusoknál.
- Az ajánlott pihentetési idő újramelegítés után 2-4 perc. Hivatkozásként tekintse meg az alábbi táblázatot.

Folyadékok

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	250 ml (1 bögre)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 bögre)		3-3½	
Töltse bögrébe, és fedetlenül melegítse: 1 csésze közepén, 2 csésze egymás mellett. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.				
Leves (mélyhűtött)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
Töltse ki mély porcelántányérba vagy mély kerámia tálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.				
Ragu (mélyhűtött)	450 g	600	5½-6½	2-3
	A ragut szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.			
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600	4½-5½	3
	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg.			

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600	5½-6½	3
	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.			
Vegyes tál (mélyhűtött)	450 g	600	6-7	3
	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.			

Bébiételek és tej

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Elkészítési idő (másodperc)	Pihentetési idő (perc)
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600	30	2-3
	Helyezze mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600	20	2-3
	Helyezze mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Anyatej	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
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 babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.				

Kiolvasztás

Tegye a fagyasztott élelmiszereket fedél nélküli, mikrohullámú sütőben használható edénybe. Kiolvasztás közben fordítsa át, majd öntse le a folyadékot, és a kiolvasztás után távolítsa el az apró darabkákat. A gyorsabb kiolvasztás érdekében vágja fel az ételt apró darabokra, és a kiolvasztás előtt csomagolja be alufóliába. Amikor a fagyasztott élelmiszerek külső felülete olvadni kezd, hagyja abba a kiolvasztást, és hagyja állni az alábbi táblázatban leírtak szerint.

Ne változtassa meg a kiolvasztás alapértelmezett teljesítményszintjét (180 W).

	Étel	Adag (g)	Kiolvasztási idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Hús	Darált hús	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Sertésszelet	250	7-8	
A húst helyezze kerámia tányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!				
Baromfi	Csirke darabok	500 (2 db)	12-14	15-60
	Egész csirke	1200	28-32	
	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia tányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!			
Hal	Halszeletek	200	6-7	10-25
	Egész hal	400	11-13	
	A fagyasztott halat helyezze kerámia tányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Csomagolja alufóliába a filék keskeny végeit és az egész hal farkát. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!			
Gyümölcsök	Bogyós gyümölcsök	300	6-7	5-10
	A szórja szét egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.			

	Étel	Adag (g)	Kiolvasztási idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Kenyér	Zsemle	2 db	1-1½	5-20
	(egyenként kb. 50 g)	4 db	2½-3	
	Piritós/szendvics	250	4-4½	
	Bajor kenyér	500	7-9	
A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze el a kerámia tányér közepére egy papírtörőn. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!				

Grillezési útmutató

A grill fűtőelemei a sütőtér tetején találhatók. Ezek az elemek csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek.

Ha ételt grillez, tegye az ételt a felső rácsra, kivéve, ha egyéb utasítást kap.

Melegítse elő a grillsütőt 2-3 percig grill üzemmódban, és ha az alábbi utasítások másképp nem rendelkeznek, grillezze az ételt a felső rácson. Amikor a grillezés befejeződött, az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

Főzőeszköz

Grill: Használjon lángálló edényeket; ezek fém összetevőket is tartalmazhatnak. Ne használjon semmilyen típusú műanyag edényt.

Mikrohullám + Grill: Ne használjon fémből vagy műanyagból készült edényeket.

Étel típusa

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

A főzés megkezdődik

Grillezés

Étel	Adag	Mód	Elkészítési idő (1. oldal) (perc)	Elkészítési idő (2. oldal) (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	3½-4½	2-2½
A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a felső rácson.				
Grillezett paradicsom	2 db (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
A paradicsomokat vágja félbe. A tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a felső rácra. Hagyja állni 2-3 percig.				
Paradicsomos-sajtos pirítós	4 db (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket helyezze a felső rácra. Hagyja állni 2-3 percig.				
Hawaii melegszendvics	4 db (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket helyezze a felső rácra. Hagyja állni 2-3 percig.				
Sült burgonya	500 g	450 W + Grill	14-16	-
A burgonyákat vágja félbe. Kenje be a burgonyákat olajjal és petrezselyemmel. Helyezze el őket körben, a vágott oldalukkal a grill felé a felső rácra.				
Sült alma	2 alma	300 W + Grill	6-7	-
Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül az alsó rácra.				

Étel	Adag	Mód	Elkészítési idő (1. oldal) (perc)	Elkészítési idő (2. oldal) (perc)
Sült csirke	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először a mellével lefelé, majd a mellével felfelé helyezze a csirkemellet az alsó rácra. Sütés után hagyja állni 5 percig.				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W + Grill	9-11	8-10
A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze őket körben a felső rácra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.				
Marhahússzeletek (közepesen átsült)	400 g (2 db)	Csak Grill	8-12	6-10
A marhahússzeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Fektesse őket körben a felső rácra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.				
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
Kenje meg olajjal az egész halat, és fűszerezze meg ízlés szerint. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a felső rácra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.				

Pirítótányér

Javasoljuk, hogy melegítse elő a forgótányérra helyezett pirítótányért 3-4 percig.

Étel	Adag (g)	Előmelegítés		Sütés, főzés	
		Mód	Idő (perc)	Mód	Idő (perc)
Szalonna	80 (4-6 szelet)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Tegye a tányért a felső rácsra.				
Grillezett paradicsom	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. A tetejükre tegyen sajtot. Rendezze el körben a tányéron, és tegye a felső rácsra.				
Burgonyacikkek	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát. Vágja szeletekre vagy kockákra. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. A kockákat egyenletesen ossza el a tányéron. Tegye a tányért a felső rácsra. 5-7 perc elteltével fordítsa meg.				
Csirkefalatok	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Melegítse elő a pirítótányért. A tányért kenje meg 1 evőkanál étolajjal. A csirkefalatokat helyezze a pirítótányérra. Tegye a tányért a felső rácsra. 4-5 perc elteltével fordítsa meg.				

Légkeveréssel kapcsolatos útmutató

Légkeverés

Légkeveréssel üzemelő fűtőelem és az oldalfali ventilátor együtt működik a hő keveréséhez a sütőtérben. Használja ezt a módot kekszhez, egyedi pogácsákhoz, zsemlekhez és süteményekhez, valamint gyümölcsstortákhoz, choux-süteményekhez és felfújtakhoz. Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma és lap használható - bármi, amit a hagyományos légkeveréssel sütőben használna.

Mikrohullám + Légkeverés

Ez a kombinációs mód a mikrohullámú energiát forró levegővel kombinálja, ami csökkenti a főzési időt és barna, ropogós felületet eredményez az ételen. A sütő 5 kombinációs módot kínál az Ön kényelme érdekében. Használja ezt a módot mindenféle húshoz és baromfihoz, valamint rakott és csőben sült ételekhez, piskótatésztákhoz és könnyű gyümölcsös süteményekhez, lepényekhez és morzsa-süteményekhez, sült zöldségekhez, pogácsákhoz és kenyerekhez. Csak hőálló edényeket használjon, például üvegedényeket, cserépedényeket vagy fémszegély nélküli porcelánt. Melegítse elő a grillt a gyors előmelegítés funkcióval, és várja meg, amíg a ciklus befejeződik. Állítsa be a teljesítményszintet és az elkészítési időt az alábbi utasítások szerint. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Fagyasztott pizza (készre sütvé)	300-400	Csak 200 °C	14½-16½
	Helyezze a pizzát az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.		
Fagyasztott lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Tegye megfelelő méretű hőálló üvegedénybe, vagy hagyja az eredeti csomagolásban (győződjön meg róla, hogy ez alkalmas mikrohullámú sütőben és sütőben való melegítésre). Helyezze a fagyasztott lasagne-t az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.		

A főzés megkezdődik

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Marhasült/bárány (közepesen átsült)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (első oldal) 15-17 (második oldal)
	Kenje meg a marhahúst/bárányhúst olajjal, és fűszerezze borssal és sóval. Tegye az alsó rácsra, először a zsíros oldalával lefelé. A sütést követően csomagolja alufóliába, és hagyja állni 10-15 percig.		
Fagyasztott zsemle	350 (6 db)	100 W + 160 °C	9-11
	Helyezze a zsemleket körben az alsó rácsra. Hagyja állni 2-3 percig.		
Márványkuglóf	700	Csak 180 °C	70-75
	Helyezze a friss tésztát ki téglalap alakú, fekete fém tepsibe (25 cm hosszúságú). Helyezze az edényt helyezze az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 5-10 percig.		
Kis sütemények	30 db	Csak 165 °C	25-30
	Helyezzen 12-15 kis süteményt / muffint papírfomákban a piritótányérra. Tegye a tányérra az alsó rácsra. Sütés után hagyja állni 5 percig.		
Croissant/zsemle (friss tészta)	200-250	Csak 200 °C	12½-17½
	Helyezze a mélyhűtött croissant-t vagy zsemleket sütőpapíron az alacsony rácsra.		
Fagyasztott torta	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Helyezze a fagyasztott tortát közvetlenül az alsó rácsra. A kiolvasztást és a felmelegítést követően hagyja állni 15-20 percig.		

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Házi csőben sült burgonya	500	600 W 180 °C	5-7 (első oldal) 10-14 (második oldal)
	Helyezze a csőben sültet hőálló edénybe. Tegye az alsó rácsra.		
Házi lepény (Közepes méretű)	500-600	170 °C	45-50
	Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra légkeveréses üzemmódban. Készítse elő a lepényt egy közepes méretű fém serpenyőben, és tegye az alsó rácsra. Tekintse meg a receptet az Automatikus elkészítéssel kapcsolatos útmutatóban.		
Házi lepény (Nagy méretű)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra légkeveréses üzemmódban, piritótányér nélkül. Készítse elő a lepényt a piritótányéron, és tegye az alsó rácsra. Tekintse meg a receptet az Automatikus elkészítéssel kapcsolatos útmutatóban.		

Gőzöléssel kapcsolatos útmutató

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Articsóka	300 (1-2 db)	900 W	5-6
	Mossa és tisztítsa meg az articsókát. Helyezze egy tálba. Locsolja meg őket egy evőkanál citromlével. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 1-2 percig.		
Friss zöldségek	300	900 W	4-5
	Mérje le a zöldségeket (pl. brokkolirózsák, karfiolrózsák, répa, paprika), miután megmosta, letisztította és hasonló méretű darabokra vágta őket. Helyezze a kosarat a tálba. Ossa szét a zöldségeket a kosárban. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 1-2 percig.		

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Fagyasztott zöldségek	300	600 W	7-8
	Tegye a kosárban lévő fagyasztott zöldségeket egy tálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Párolás és állás után keverje jól meg. Hagyja állni 2-3 percig.		
Friss halfilé	300	1. szakasz: 900 W 2. szakasz: 450 W	1-2 5-6
	Öblítse le és készítse elő a halfiléket, például a sárga tőkehalat, a rózsahalat vagy a lazacot. Hintse meg citromlével. Helyezze a kosarat a tálba. Tegye egymás mellé a filéket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 1-2 percig.		
Csirkemell	300	1. szakasz: 900 W 2. szakasz: 600 W	1-2 7-8
	Mossa meg a csirkemelleket. Vágja be a felületet 2-3 alkalommal késsel. Helyezze a kosarat a tálba. Tegye egymás mellé a csirkemelleket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 1-2 percig.		
Rizs	250	900 W	15-18
	Tegyen párolt rizst a tálba. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig. Hagyja állni 5-10 percig.		
Hajában főtt burgonya	500	900 W	7-8
	Mérje le és mossa meg a burgonyákat, majd tegye őket a tálba. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 2-3 percig.		

Étel	Adag (g)	Mód	Sütési idő (perc)
Ragu (mélyhűtött)	400	600 W	5-6
	Tegye a ragut a tálba. Fedje le a fedővel. Keverje meg, majd hagyja állni. Hagyja állni 1-2 percig.		
Élesztős, lekvárral töltött fagyasztott gombóc	150	600 W	1-2
	Nedvesítse be a töltött gombócok tetejét hideg vízzel. Tegyen 1-2 fagyasztott gombócot egymás mellé a kosárba. Helyezze be a kosarat a tálba. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 2-3 percig.		
Gyümölcskompót	250	900 W	3-4
	Mérje le a friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), miután meghámoztá, megmosta és hasonló méretűre darabokra vagy kockákra vágta őket. Helyezze egy tálba. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Fedje le a fedővel. Hagyja állni 2-3 percig.		

A főzés megkezdődik

Gyors és egyszerű

Vaj olvasztása

Tegyen 50 g vaját egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 900 waton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

Csokoládé olvasztása

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

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy 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. Olvadás 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, 900 waton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 900 waton 10-12 percig. Főzés közben többször jól keverje meg. Kis méretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Pudingfőzés

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 waton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron. A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pirítás közben többször keverje meg,majd 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Hibaelhárítás

Problémába ütközhet a sütő használatakor. Ebben az esetben először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha a probléma továbbra is fennáll, vagy ha bármilyen információs kód folyamatosan megjelenik a kijelzőn, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

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 Energiatakarékos funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Energiatakarékos funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés indításához nyomja meg ismét a Indítás (START) gombot.

Probléma	Ok	Teendő
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a 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 kidurránhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer 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 Leállítás (STOP) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus ételkészítés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az ételt meg kell fordítani a kiolvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a Indítás (START) gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fém edényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.

Probléma	Ok	Teendő
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően legyen földelve.
<ol style="list-style-type: none"> Csepeg a víz. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. Víz maradt a sütőben. 	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb.3 percig forog.	Ez nem jelenti a 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 nagy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
Grill		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek. Ez nem jelent meghibásodást.	A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőszálakra.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.

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

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem sűt megfelelően.	A sűtő ajtaját sokszor kinyitják a sűtés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belsű hűmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minűségére.
	A sűtő kezelűgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sűtű kezelűgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusű vagy méretű sűtűedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sűtűedényt.

Információs kód

Ha a sűtű nem működik, információs kód jelenhet meg a kijelzűn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

Kód	Leírás	Teendő
C-20	A hűmérséklet-érzékű nyitva van.	Húzza ki a sűtű tápkábelét, és forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.
	A hűmérséklet-érzékű rövidre van zárva.	
C-A1	Ez a kód akkor jelenik meg, ha a sűtű 1 percig nem érzékű a csappantyű nyitását vagy zárását.	Húzza ki a tápkábelét, hagyjon idűt a megfelelő lehűléshez, és indítsa újra a mikrohullámű sűtűt.
C-F0	Ha nincs kommunikáció a fű és az alárendelt MICOM között.	
C-21	Ez a kód akkor jelenik meg, ha a sűtű hűmérséklete magas. Abban az esetben, ha a hűmérséklet az egyes üzemműdök működése közben a hűmérséklet-határ fölé emelkedik. (Tűz észlelve.)	Nyomja meg a Leállítás (STOP) gombot az ismételt próbálkozáshoz.
C-F2		
C-d0	Az érintűgomb meghibásodott.	Húzza ki a tápkábelét, hagyjon idűt a megfelelő lehűléshez, és tisztítsa meg a gombot. (Por, Víz) Ha ugyanaz a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

Műszaki jellemzők

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 MC35R8058** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás		230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	Maximális teljesítmény	2850 W
	Mikrohullám	1450 W
	Grill	2250 W
	Légkeverés	2600 W
Kimeneti teljesítmény		100 W / 900 W (IEC - 705)
Üzemi frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Hűtési mód		Hűtőventilátor
Méretek (szé. x ma. x mé.)	Főegység (Fogantyúval együtt)	528 x 404 x 481 mm
	Sütőtér	400 x 219 x 396,5 mm
Űrtartalom		35 liter
Tömeg	Nettó	Kb. 27,5 kg
Zajsztint		45 dBA

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.

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

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800,7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04597G-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MC35R8058**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Prevádzka	14
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Ovládací panel	14
Všeobecná bezpečnosť	6	Manuálny režim	16
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Režim Auto	20
Obmedzená záruka	8	Špeciálne funkcie	22
Definícia produktovej skupiny	8	Inteligentné varenie	23
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Automatické varenie	23
Inštalácia	9	Manuálne varenie	28
Čo je súčasťou balenia	9	Rýchlo a jednoducho	36
Príslušenstvo	9	Riešenie problémov	37
Miesto inštalácie	10	Kontrolné body	37
Tanier	10	Informačné kódy	40
Údržba	11	Technické údaje	41
Čistenie	11		
Výmena (oprava)	11		
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	11		
Skôr ako začnete	12		
Hodiny	12		
Zap./Vyp. zvuku	12		
O mikrovlnnej energii	13		
Riadič do mikrovlnnej rúry	13		

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

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

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- 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 prírodný 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 ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

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

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

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

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

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

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.

Parný čistič sa nesmie používať.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom. Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká. Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo 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 údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte 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, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikáť plyn, a ani na nerovný povrch.

Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.

Napájací kábel 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 mokkými 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 výroby.

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

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

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

Na rúru nelejte ani priamo nesprenjujte vodu.

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

Na rúru nesprenjujte prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

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

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

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

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

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

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

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



Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

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

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

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

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

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiacieho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajú v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

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

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

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvažlivo, 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 iba na použitie v domácnosti. Nezhrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákien. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.

Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajúte 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 nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Bezpečnostné pokyny

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 vrátiť 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.

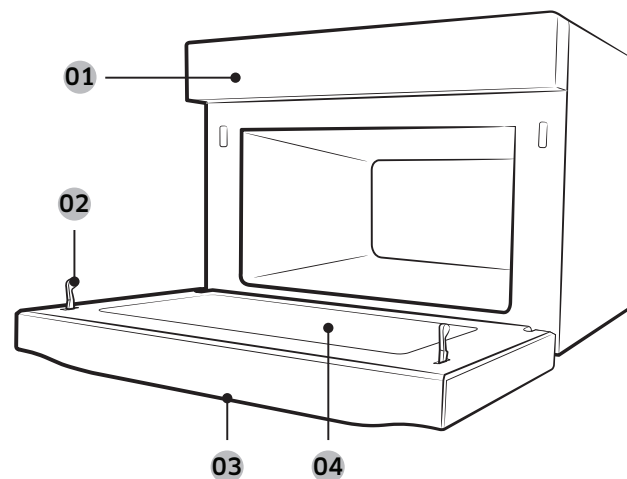
Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad nariadenie REACH, OEEZ, smernica o Batériách, nájdete na webovej stránke : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Inštalácia

Čo je súčasťou balenia

Uistite sa, že všetky súčasti a príslušenstvo sú zahrnuté do balenia výrobku. Ak máte problém s rúrou alebo príslušenstvom, obráťte sa na miestne zákaznícke centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.

Rúra v skratke



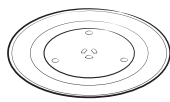
- | | | | | | |
|----|----------------|----|--------------------------|----|---------------|
| 01 | Ovládací panel | 02 | Bezpečnostný zámok dverí | 03 | Rukoväť dverí |
| 04 | Dvere | | | | |

Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne typy jedla.



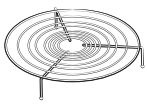
Valčekový krúžok



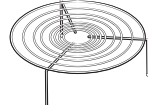
Tanier



Podnos na schrumkavenie



Nízky stojan



Vysoký stojan



Varič na pare *

POZNÁMKA

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkou (*) závisí od modelu rúry.

Valčekový krúžok	Umiestnite do stredu spodnej časti. Je oporou pre tanier.
Tanier	Umiestnite na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu. Služí ako podstavec na prípravu jedál.
Stojany	Jeden z týchto stojanov použite podľa potreby na prípravu dvoch jedál súčasne. Menšiu misku položte na otočný tanier a druhú na vybraný stojan. Tieto stojany môžete použiť pri grilovaní s konvekciou alebo pri kombinovanej príprave. POZNÁMKA Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte drôtený stojany.
Podnos na schrumkavenie	Položte na otočný tanier. Použite ho na zapečenie potravín alebo na udržanie chrumkavosti pečiva či pizze.

Varič na pare

(Len model MC35R8058K*)

- Použite varič na pare pri príprave v pare.
- Varič na pare je k dispozícii len pre mikrovlnnú prípravu. Nepoužívajte s inými režimami varenia.
- Pozrite **Spravidca prípravy na pare** na strane 34.

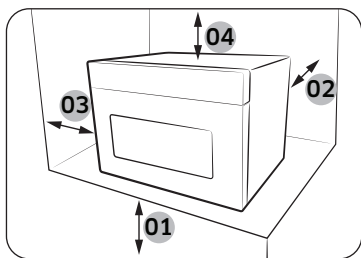
POZNÁMKA

Nepoužívajte rúru bez taniera na valčekovom krúžku.



Íňštalácia

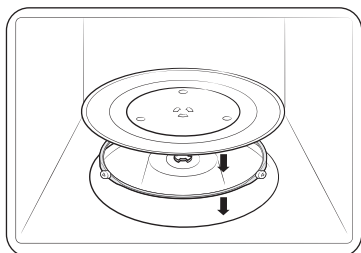
Miesto inštalácie



- 01 85 cm od podlahy
- 02 10 cm od zadnej steny
- 03 10 cm z boku
- 04 20 cm zhora

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

Tanier



Odstráňte všetky baliace materiály zvnútra rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

Údržba

Čistenie

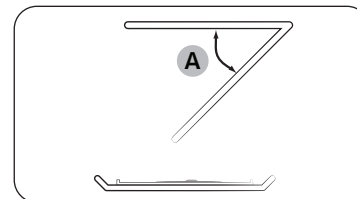
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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

Odstránenie odolných, zápachajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



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

⚠ UPOZORNENIE

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



Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

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

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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

Skôr ako začnete

Existuje niekoľko komponentov, ktoré by ste mali poznať predtým, ako prejdete na recept. Pred alebo počas akéhokoľvek režimu prípravy jedla môžete nastaviť/zmeniť hodiny alebo kuchynský časovač podľa svojich potrieb.

Hodiny

Je dôležité nastaviť správny čas na hodinách, aby sa zabezpečili správne automatické operácie.



1. Zapnite rúru a počkajte niekoľko sekúnd, kým prejde do pohotovostného režimu. Začne blikať ukazovateľ hodín.
2. Pomocou tlačidiel so šípkami nastavte hodinu a potom stlačte **OK**. Začne blikať ukazovateľ minút.
3. Pomocou tlačidiel so šípkami nastavte minútu a potom stlačte **OK**.

📖 POZNÁMKA

- Ak chcete zmeniť aktuálny čas neskôr, podržte šípku nahor (↗) stlačenú 3 sekundy a vykonajte vyššie uvedené kroky.
- Čas hodín nie je možné zmeniť počas prevádzky.

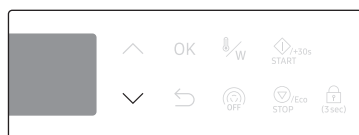
Skôr ako začnete

Zap./Vyp. zvuku

Môžete zapnúť alebo vypnúť tón tlačidiel, zvukový signál alebo alarm. Toto nastavenie je dostupné len v pohotovostnom stave (keď je zobrazený aktuálny čas).



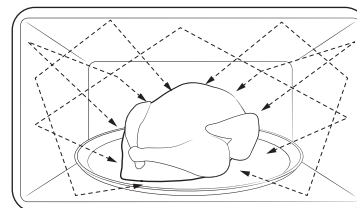
1. Ak chcete zvuk stlmiť, podržte tlačidlo **V** stlačené 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí „OFF“ (Vyp.).



2. Ak chcete zvuk zapnúť, opäť na 3 sekundy stlačte a podržte **V**. Na displeji sa zobrazí „ON“ (Zap.).

O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zabudovaný magnetrón na generovanie mikrovln, ktoré sa používajú na varenie alebo ohrievanie potravín bez toho, aby došlo k ich deformácii alebo zmene farby.



1. Mikrovlny generované magnetrónom sa rovnomerne distribuujú prostredníctvom vírivého distribučného systému. Preto sa potraviny prehrievajú rovnomerne.
2. Mikrovlny sú absorbované do potravín do hĺbky približne 2,5 cm. Potom sa počas prípravy pokrmu mikrovlny rozptýlia vo vnútri potraviny.
3. Čas prípravy jedla ovplyvňujú nasledujúce podmienky potravín.
 - Množstvo a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počiatočná teplota (najmä pri zmrazení)

POZNÁMKA

Pripravené potraviny si po skončení prípravy uchovávajú teplo vo svojom jadre. Preto musíte dodržať čas odstátia uvedený v tomto návode, ktorý zabezpečí rovnomerné prehriatie až do jadra.

Riad do mikrovlnnej rúry

Riad používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať, aby mikrovlny prechádzali a prenikali potravinami. Kovy ako nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Preto nepoužívajte riad vyrobený z kovových materiálov. Riad označený ako vhodný do mikrovlnnej rúry je vždy bezpečný na použitie. Ďalšie informácie o vhodnom riade nájdete v nasledujúcich pokynoch a na tanier položte pohár s vodou alebo nejaké jedlo.

Požiadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Tesne priliehajúce veko
- Dobre vyvážená panvica s rukoväťami, ktoré vážia menej ako hlavná panvica

Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis	
Hliníková fólia	△	Používajte na malé porcie, aby ste ich chránili pred nadmerným ohriatím. Ak je fólia blízko steny rúry alebo ak použijete nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.	
Podnos na schrumkavenie	○	Nepoužívajte na predhrievanie dlhšie ako 8 minút.	
Kostný porcelán alebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazúrované keramika a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné do mikrovlnnej rúry, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.	
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	○	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.	
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové poháre alebo nádoby	○	Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie.
	Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
	Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie

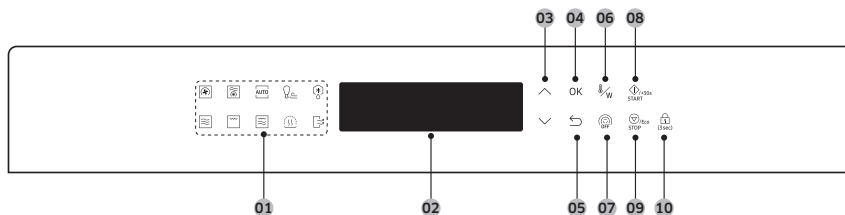
Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis	
Sklenený tovar	Riad do rúry a na stôl	○	Vhodné do mikrovlnnej rúry, ak nie je dekorovaný kovovými pásikmi.
	Jemný sklenený tovar	○	Jemný sklenený riad sa môže pri rýchlom zahrievaní rozbiť alebo prasknúť.
	Sklenené džbány	○	Vhodné len na ohrievanie. Pred ohrievaním zložte veko.
Kov	Riady	✗	Môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
	Vrecúško do mrazničky so sťahovacími páskami	✗	
Papier	Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier	○	Používajte na krátke ohriatie. Absorbujú prebytočnú vlhkosť.
	Recyklovaný papier	✗	Spôsobuje iskrenie.
Plast	Nádoby	○	Používajte len termoplastické nádoby. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo zmeniť farbu.
	Prilnavá fólia	○	Používajte na udržiavanie vlhkosti po ohriatí.
	Vrecká do mrazničky	△	Používajte iba varné vrecká alebo vrecká vhodné do rúry.
Voskový alebo masťný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry △ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečná mikrovlnná rúra

Prevádzka

Ovládací panel

Predný panel sa dodáva v širokej škále materiálov a farieb. V záujme zlepšenia kvality sa skutočný vzhľad rúry môže zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.








01	Panel funkcií	Stlačením vyberte požadovaný režim alebo funkciu prípravy.
02	Displej	Zobrazuje nevyhnutné informácie o vybranej funkcii alebo nastaveniach.
03	Hore / Dole	Používa sa na upravenie hodnoty vašej voľby.
04	OK	Stlačte na potvrdenie nastavení.
05	Späť	Stlačením sa vrátite na predvolené nastavenie.
06	Teplota/Úroveň výkonu	Slúži na zmenu teploty alebo úrovne výkonu.
07	Tanier	Stlačením zaistíte alebo povolíte tanier.
08	Štart	Varenie spustíte stlačením tlačidla. Toto tlačidlo sa používa aj na rýchle predhriatie rúry na maximálny stupeň výkonu.
09	Zastavenie	Stlačením zastavíte prevádzku. Toto tlačidlo sa používa aj na zrušenie aktuálneho režimu.
10	Detská zámka	Stlačenie a podržanie tohto tlačidla na 3 sekundy umožňuje aktivovať alebo deaktivovať danú funkciu. Detská poistka je k dispozícii len v pohotovostnom režime.

POZNÁMKA

- **Pohotovostný režim:** Po 5 minútach nečinnosti na ovládacom paneli sa rúra prepne do pohotovostného režimu, v ktorom sa zobrazuje len aktuálny čas. Po ďalších 25 minútach nečinnosti sa rúra prepne do stavu Zastavená.
- **Stav Zastavená:** Keď sa rúra po vypnutí reštartuje, svietia len príslušné tlačidlá pre posledný úkon používateľa.

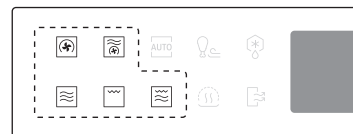
Prehľad funkcií

Funkcia		Teplotný rozsah	Prednastavená teplota	Max. čas
Manuálny režim	Konvekcia	40-230 °C	180 °C	60 min.
	Konvekcia kombo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
	Mikrovlnný ohrev	100-900 W	900 W	90 min.
Manuálny režim	Grilovanie	180 °C	180 °C	60 min.
	Grilovanie kombo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.

Funkcia		Teplotný rozsah	Prednastavená teplota	Max. čas
Režim Auto	 Teplovzdušné fritovanie	V porovnaní s fritovaním s olejovým fritézou môžete použiť menej oleja a napriek tomu dosiahnuť chutné výsledky.		
	 Auto	Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla.		
	 Výkonné rozmrazovanie	Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie.		
Špeciálne funkcie	 Uchovanie v teplom stave	50-80 °C	60 °C	3 hod.
	 Odstránenie zápachu	-	-	15 min.

Manuálny režim

Krok 1. Vyberte režim



Na paneli funkcií stlačte **manuálny režim**, napríklad **Konvekcia**. Začne blikať predvolená teplota (alebo úroveň výkonu).

Krok 2. Nastavte teplotu alebo úroveň výkonu



Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte predvolenú teplotu (alebo úroveň výkonu). Po dokončení sa stlačením **OK** presuniete na nastavenie času.

POZNÁMKA

Ak nie je uvedené inak, úroveň výkonu sa nastavuje podľa nastavenej teploty.
Ak sa do 5 sekúnd nezadá úroveň výkonu alebo teplota, rúra prejde na reláciu času prípravy jedla.

Krok 3. Nastavenie času prípravy




Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte čas prípravy jedla. Po dokončení stlačte tlačidlo **Štart** (START).

POZNÁMKA

Po predhriatí môžete nastaviť čas prípravy.

Krok 4. Predhrievanie



Rúra začne predhrievať, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Po dokončení rúra pípe a indikátor  zmizne.

Prevádzka

⚠ UPOZORNENIE

- Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.
- Mikrovlnná rúra môže byť v prevádzke 5 minút, aby sa ochladila, keď je vnútorný priestor rúry po príprave jedla horúci. Zobrazí sa ✖.

Zmena času prípravy počas prípravy



Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** upravte čas prípravy jedla. Vaše zmeny sa okamžite použijú a rúra bude pokračovať v príprave s novými nastaveniami.

Ak chcete zmeniť teplotu alebo úroveň výkonu počas prípravy jedla

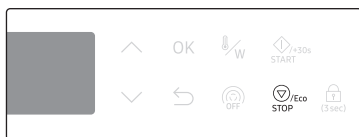


Stlačte položku **W**. Začne blikat ukazovateľ teploty (alebo úrovne výkonu).



Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** upravte teplotu (alebo úroveň výkonu) a potom stlačením tlačidla **OK** alebo **W** potvrdíte zmeny.

Na zastavenie prevádzky

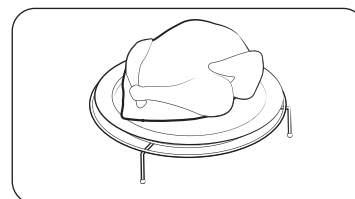
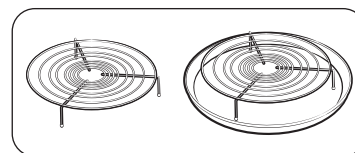


Stlačením tlačidla **Stop** (**STOP**) raz prevádzku zastavíte alebo stlačením dvakrát zrušíte aktuálny režim a prejdete do pohotovostného režimu.

🌀 Konvekcia

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré vnútri rúry rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Môžete použiť nízky stojan alebo kombináciu nízkeho stojana a podnosu na schrumkavenie na otočnom tanieri. Tento režim použite na prípravu sušienok, jednotlivých koláčikov, rožkov a koláčov, ako aj ovocných koláčov, choux a suflé.

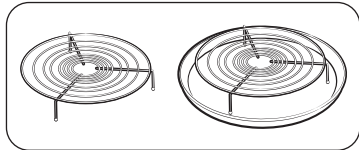
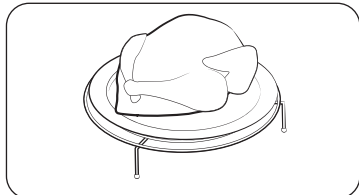
Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Konvekcia > Teplota > Čas prípravy jedla > Predhrievanie



1. Položte nízky stojan alebo kombináciu nízkeho stojana a podnosu na schrumkavenie na otočný tanier.
2. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na stojan a potom zatvorte dverka.
3. Postupujte podľa krokov 1-4 pre **Manuálny režim** na strane 15.
4. Po dokončení prípravy bliká „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Konvekcia kombo

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákypy a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrvičkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Konvekcia kombo	Teplota a úroveň výkonu	Čas prípravy jedla	Predhrievanie
		<ol style="list-style-type: none">1. Položte nízky stojan alebo kombináciu nízkeho stojana a podnosu na schrumkavenie na otočný tanier.	<ol style="list-style-type: none">2. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na stojan a potom zatvorte dvierka.3. Postupujte podľa krokov 1-4 pre Manuálny režim na strane 15.4. Po dokončení prípravy bliká „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

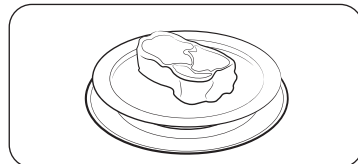

UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Mikrovlnný ohrev

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.

- Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný ohrev	Úroveň výkonu	Čas prípravy jedla	-
	<ol style="list-style-type: none">1. Vložte potraviny do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, potom na stred otočného taniera. Zatvorte dvierka.2. Postupujte podľa krokov 1-3 pre Manuálny režim na strane 15.3. Po dokončení prípravy bliká „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.	Jednoduchý štart Ak chcete jednoducho ohriať jedlo na krátky čas pri maximálnom výkone (900 W), zvolte Mikrovlnný režim potom stlačte Štart  .	

Prevádzka

Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	900	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	83	750	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	67	600	
STREDNÁ	50	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	33	300	
ROZMRAZOVANIE	20	180	Používa sa na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	11	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

Ak chcete použiť Varič na pare

Varič na pare vychádza z princípu naparovania a je navrhnutý na rýchle a zdravé varenie pomocou vašej mikrovlnnej rúry Samsung. Toto príslušenstvo je ideálne na varenie ryže, cestovín, zeleniny a pod. v rekordnom čase pri zachovaní ich výživovej hodnoty.

Varič na pare pozostáva z 3 častí:



Misa

Vložka

Veko

Všetky časti odolávajú teplotám od -20 °C do 140 °C.

Vhodné na použitie do mrazničky. Možno použiť samostatne alebo spolu.

Podmienky používania:

- **Systém nepoužívajte:**
 - na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku
 - s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne umyte mydlovou vodou.
- Informácie o časoch prípravy nájdete v pokynoch v tabuľke na strane 34.

Údržba:

- Parnú nádobu môžete umývať v umývačke na riad.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a čistiaci prostriedok. Nepoužívajte abrazívne hubky na riad.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu spôsobiť zmenu farby plastu. Je to bežný jav, nie výrobná chyba.

Rozmrazovanie:

Vložte mrazené jedlo do parnej misy bez veka. Tekutina zostane na dne nádoby a jedlo nepoškodí.

Manipulácia s varičom na pare



Misa + Veko

Misa s vložkou + Veko

Bezpečnostné opatrenia

- Pri otváraní veka parnej nádoby postupujte mimoriadne opatrne, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Pri manipulácii po varení používajte chňapky.

Grilovanie

Ohrevné prvky generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

Grilovanie

Krok 2

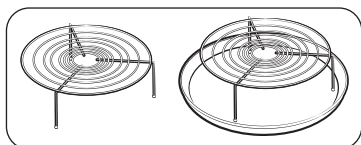
-

Krok 3

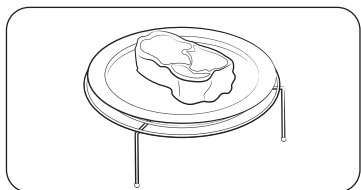
Čas prípravy jedla

Krok 4

-



1. Položte vysoký stojan alebo kombináciu vysokého stojana a podnosu na schrumkavenie na otočný tanier.



2. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na stojan a potom zatvorte dvierka.
3. Postupujte podľa krokov 1 a 3 pre **Manuálny režim** na strane 15.
4. Po dokončení prípravy bliká „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Grilovanie combo

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou. Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry, ako je sklenený alebo keramický riad.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

Grilovanie combo

Krok 2

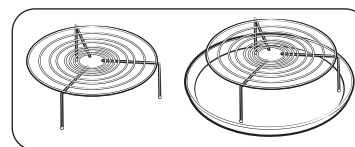
Úroveň výkonu

Krok 3

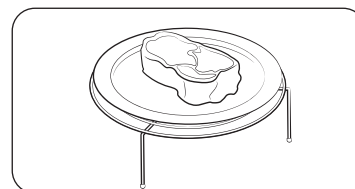
Čas prípravy jedla

Krok 4

-



1. Položte vysoký stojan alebo kombináciu vysokého stojana a podnosu na schrumkavenie na otočný tanier.



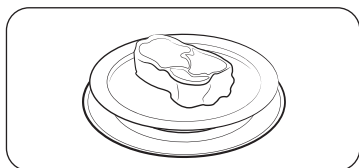
2. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na stojan a potom zatvorte dvierka.
3. Postupujte podľa krokov 1-3 pre **Manuálny režim** na strane 15.
4. Po dokončení prípravy bliká „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Automatické varenie

Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Čas a teplota prípravy jedla sa upravujú podľa zvoleného receptu.

Krok 1

Auto



Krok 2

1 až 20

1. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na tanier a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 pre **Režim Auto** na strane 20.
3. Po dokončení prípravy blíkajú „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Krok 3

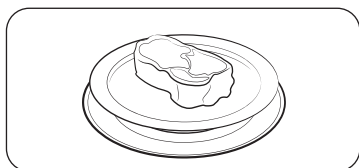
Veľkosť porcie

Výkonné rozmrazovanie

Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie. Čas a úroveň výkonu sa automaticky upravujú podľa zvoleného programu.

Krok 1

Výkonné rozmrazovanie



Krok 2

1 až 5

1. Vložte potraviny do vhodného riadu, potom na tanier a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 pre **Režim Auto** na strane 20.
3. Po dokončení prípravy blíkajú „0:00“. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Krok 3

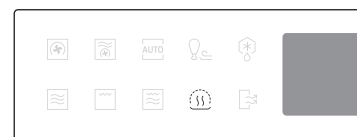
Hmotnosť


Špeciálne funkcie

Uchovanie v teplom stave

Pri tejto funkcii pracuje iba konvekčný ohrevný prvok, ktorý sa cyklicky zapína a vypína, aby udržal jedlo teplé.

Po dokončení prípravy jedla,



1. Na paneli funkcií stlačte . Začne blikať predvolená teplota (60 °C).



2. Pomocou tlačidiel  /  upravte teplotu a potom stlačením **OK** prejdete na nastavenie času.



3. Pomocou tlačidiel  /  nastavte čas a potom stlačte **Start** (). Rúra začne hriať.

UPOZORNENIE

- Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.
- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.
- Túto funkciu nenechávajte zapnutú dlhšie ako 3 hodinu. V opačnom prípade to môže ovplyvniť kvalitu potravín.
- Ak chcete udržať jedlo chrumkavé, pri režime Uchovanie v teplom stave ho nezakrývajte.

POZNÁMKA

Ak chcete počas cyklu zmeniť teplotu, stlačte , a zopakujte vyššie uvedený krok 2.

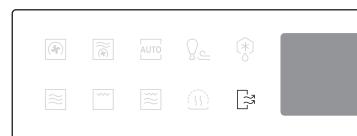
Prevádzka

Spríevodca Uchovania v teplom stave

Jedlo	Teplota (°C)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Jedlá	80	30	Na udržiavanie teplého mäsa, kuracieho mäsa, zapekaného mäsa, pizze, zemiakov a jedál na tanieri.
Nápoje	80	30	Na udržiavanie teplej vody, mlieka a kávy.
Chlieb/pečivo	60	30	Na udržiavanie teplého chleba, toastov, žemlí, muffinov a koláčov.
Riady/nádoby	70	30	Na predhrievanie riadov a nádob. Misky uložte na otočný tanier. Nepreťažujte. (maximálne zaťaženie: 7 kg)

Odstránenie zápachu

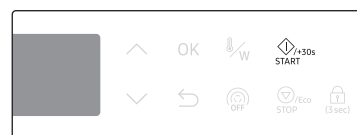
Tento postup sa používa na pravidelné odstraňovanie nepríjemných zápachov z rúry.



1. Na paneli funkcií stlačte . Začne blikať predvolený čas (05:00).



2. Stlačením **OK** potvrdíte predvolený čas alebo pomocou tlačidiel / zmeňte čas až na 15 minút.



3. Po dokončení stlačte tlačidlo **Start** .



4. Rúra začne odstraňovať zápach s ikonou pod zostávajúcim časom na displeji.

Inteligentné varenie

Automatické varenie

Príručka pre teplovzdušné fritovanie

Jedlo	Velkosť porcie (g)	Pokyny
F1	Pečená zelenina 200-250 300-350	Nakrájajte čerstvú zeleninu (napr. kúsky papriky, cibule, plátky cukety a hríby) a potrite ju olejom, okoreňte. Položte ich na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F2	Mrazené zemiakové krokety 300-350 400-450	Mrazené zemiakové krokety rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F3	Domáce hranolčeky 300-350 400-450	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky s hrúbkou 10 x 10 mm. Namočte do studenej vody (na 30 min.). Osušte ich utierkou, odvážte a potrite 5 g oleja a korením. Domáce hranolčeky rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F4	Zemiakové klíny 300-350 400-450	Zemiaky normálnej veľkosti umyte a nakrájajte na klíny. Potrite olivovým olejom a koreninami. Položte ich odrezanou stranou na schrumkavenie. Podnos položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F5	Mrazené cibuľové krúžky 200-250 300-350	Mrazené cibuľové krúžky rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F6	Mrazené hranolčeky do rúry 300-350 400-450	Mrazené hranolčeky do rúry rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Jedlo	Velkosť porcie (g)	Pokyny
F7	Mrazené krevety 200-250 300-350	Mrazené krevety rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F8	Rybie kotlety 300-350 400-450	Obalované rybie kotlety rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
F9	Mrazené vyprážené kalmáry 200-250 300-350	Mrazené vyprážené kalmáry rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F10	Mrazené kuracie nugetky 300-350 400-450	Mrazené kuracie nugetky rovnomerne rozložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
F11	Kuracie stehno 300-350 400-450 500-550	Stehná odvážte a potrite olejom a korením. Umiestnite ich rovnomerne na vysoký stojan. Po zaznení zvukového signálu obráťte, rúra sa zastaví. Pokračujte stlačením tlačidla Štart (START). Nechajte odstáť 1-3 minúty.
F12	Mrazené kuracie krídelká 400-450 500-550	Kuracie krídelká odvážte a potrite olejom a korením. Umiestnite ich rovnomerne na vysoký stojan. Po zaznení zvukového signálu obráťte, rúra sa zastaví. Pokračujte stlačením tlačidla Štart (START). Nechajte odstáť 1-2 minúty.

Spríevodca automatickým varením

Jedlo	Velkosť porcie (g)	Pokyny
A1	Mrazené lasagne 400-450	Mrazené lasagne vložte do nádoby primeranej veľkosti vhodnej na použitie v rúre. Nádobu položte na nízky stojan. Po varení nechajte 3-4 minúty odstáť.

Inteligentné varenie

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A2	Mrazená tenká pizza	300-350 400-450	Mrazenú pizzu položte na nízky stojan. Po varení nechajte 1-2 minúty odstáť.
A3	Jedlo na tanieri (3 zložky)	300-350 400-450	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmrašťiteľnou 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). Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
A4	Hotové jedlo (1 zložka)	300-350 400-450	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmrašťiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A5	Domáce lasagne	1000-1100	<p>Prísady 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 100 g paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g suchých listov lazagní, 1 cibuľa (pokrájaná), 1 PL sušenej petržlenovej vňate, oregano, bazalka, 200 g strúhanej mozzarely</p> <p>Postup Omáčka: Zohrejte olej na panvici, opražte pomleté hovädzie mäso a pokrájanú cibuľu po dobu 10 min až kým nebude opražená do hneda. Nalejte paradajkovú omáčku a hovädzí vývar, a pridajte sušené bylinky. Privedte do varu a potom varte na miernom ohni po dobu 10 min. Použite sušené, predvarené rezance lasagne. Uložte vrstvu lasagní, mäsovej omáčky a syra, potom zopakujte. Potom rezance rovnomerne posypte zvyšnou mozzarellou a položte ich na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.</p>

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A6	Domáce gratinovanie	600-650 1200-1250	<p>Suroviny (1200-1250 g) 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, korenie, muškátový orech, 150 g strúhanej mozzarely, maslo, tymián</p> <p>* V prípade 600-650 g použite polovičné množstvo.</p> <p>Postup Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na kolieska s hrúbkou 3 mm. Maslo rozotrite po celom povrchu zapekacej misky s rozmermi asi 18 x 28 cm. Plátky rozložte na čistú utierku a nechajte ich prikryté utierkou, kým si pripravíte ostatné prísady. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra vo veľkej miske a dobre ich pomiešajte. Poukladajte kolieska zemiakov do nádoby tak, aby sa mierne prekrývali a vylejte zmes na zemiaky. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Položte na nízky stojan. Po príprave podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.</p>

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A7	Domáce mini quiche	400-500	<p>Prísady</p> <ul style="list-style-type: none"> Cesto 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce Zmes 30 g slaniny nakrájanej na kocky, 60 g smotany, 60 g smotany crème fraîche, 2 vajcia, 40 g strúhaného syra, soľ a korenie <p>Postup Na prípravu cesta vložte múku, maslo a vajcia do misky a rozmiešajte na vláčne cesto. Uložte ho na 30 min do chladničky. Cesto rozvalkajte a vložte do maslom vymastených kovových formičiek (napríklad do formy na muffiny pre 6 mini quiche). Zmiešajte smotanu, slaninu nakrájanú na kocky, smotanu crème fraîche, vajce, syr, soľ, korenie a zmes nalejte do formičiek. Položte na nízky stojan. Po varení nechajte 5 minúty odstáť.</p>
A8	Opekaná ryba	300-400 500-600	<p>Potrite kožu celých rýb (pstruh alebo pražma) olejom a pridajte bylinky a korenie. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Obráťte, hneď ako zaznie pípnutie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.</p>
A9	Pečené hovädzie	800-1000 1200-1400	<p>Hovädzie mäso potrite olejom a okoreňte korením a soľou. Položte ho na nízky stojan, najprv tukovou stranou nadol. Po upečení ho zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte 10-15 minút odstáť.</p>

Inteligentné varenie

	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A10	Pečené bravčové	800-1000 1200-1400	Bravčové mäso potrite olejom a okoreňte korením a soľou. Položte ho na nízky stojan, najprv tukovou stranou nadol. Po upečení ho zabalte do hliníkovej fólie a nechajte 10-15 minút odstáť.
A11	Grilované kuracie prsia	300-400 500-600	Kuracie prsia opláchnite, marinujte a položte na vysoký stojan. Obráťte, hneď ako zaznie pípnutie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
A12	Grilované filety z lososa	300-400 500-600	Filety z lososa potrite olejom a korením. Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Obráťte, hneď ako zaznie pípnutie. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
A13	Pečené kurča	1200-1300	Kuracie mäso dobre potrite olejom a okoreňte. Najskôr ho položte prsami nadol do stredu nízkeho stojana. Keď zaznie pípnutie, prevráťte kurča pomocou klieští a pokračujte stlačením tlačidla Štart (☺). Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
A14	Mrazené rožky	400-500	Mrazené rožky položte na nízky stojan. Po varení nechajte 1-2 minúty odstáť.
A15	Čokoládový koláčik brownie	700-750	Do misky dajte predmiešanú zmes, vajce, vodu, slnečnicový olej a dobre premiešajte. Zmes nalejte do sklenenej misy na nízky stojan. Po varení nechajte 10 minúty odstáť. Do koláčika môžete dať aj orechy.
A16	Cesto na pizzu	300-500	Cesto vložte do vhodnej misy a položte na nízky stojan. Prikryte hliníkovou fóliou.

	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
A17	Cesto na koláč	500-800	Cesto vložte do vhodnej misy a položte na nízky stojan. Prikryte hliníkovou fóliou.
A18	Cesto na chlieb	600-900	Cesto vložte do vhodnej misy a položte na nízky stojan. Prikryte hliníkovou fóliou.
A19	Jogurt - malý keramický hrnček	500	Rovnomerne rozotrite 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických hrnčekov alebo malých sklenených pohárov (do každého 30 g). Do každého hrnčeka pridajte 100 ml mlieka. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota; 3,5 % tuku). Každý prikryte potravinárskou fóliou a postavte do kruhu na otočný tanier. Po dokončení uchovávajte 6 hodín v chladničke. Prvýkrát odporúčame použiť sušené jogurtové baktérie.
A20	Jogurt - veľká sklenená misa	500	Zmiešajte 150 g prírodného jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota; 3,5 % tuku). Nalejte rovnomerne do veľkej sklenenej misy. Prikryte potravinárskou fóliou a postavte na otočný tanier. Po dokončení uchovávajte 6 hodín v chladničke. Prvýkrát odporúčame použiť sušené jogurtové baktérie.

POZNÁMKA

Otočný tanier sa počas kvasenia jogurtu neatáča.

Návod na výkonné rozmrazovanie

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
d1	Mäso	200-1500	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 minúty.
d2	Hydina	200-1500	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kurata. Nechajte odstáť 20-60 minúty.
d3	Ryba	200-1500	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-50 minúty.

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Pokyny
d4	Chlieb/Koláč	100-1000	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre línceké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. Nechajte odstáť 10-30 minúty.
d5	Ovocie	100-600	Mrazené ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazeného ovocia. Nechajte odstáť 5-20 minúty.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte na otočný tanier.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča jedlo zakryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

Mrazená zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Zeleninu premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení.
- Dochutíte po uvarení.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Špenát	150	600	5-7	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Brokolica	300	600	8-10	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-9	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Zelené fazulky	300	600	7½-9½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (mrkva, hrach, kukurica)	300	600	7-9	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300	600	7½-9½	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			

Čerstvá zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Na každých 250 g pridajte 30-45 ml studenej vody.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Dochutíte po uvarení.
- Na rýchlejšie uvarenie sa odporúča nakrájať na menšie, rovnomerné kúsky.
- Všetku čerstvú zeleninu varte pri plnom mikrovlnnom výkone (900 W).

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Brokolica	250	3-4	3
	500	6-7	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu			
Ružičkový kel	250	5-6	3
	Pridajte 60-75 ml (4-5 PL) vody.		
Mrkva	250	4-5	3
	Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska.		
Karfiol	250	4-5	3
	500	7-8	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.		
Baklažán	250	3-4	3
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.		
Pór	250	3-4	3
	Pór nakrájame na hrubé plátky.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Huby	125	1-2	3
	250	2-3	
Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním scedte.			
Cibuľa	250	4-5	3
	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.		
Paprika	250	4-5	3
	Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250	4-5	3
	500	7-8	
Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti.			
Kaleráb	250	5-6	3
	Kaleráb pokrájajte na malé kocky.		

Ryža a cestoviny

Počas varenia a po ňom občas premiešajte.

Varte odkryté a počas odstátia zatvorte pokrievku. Potom vodu dôkladne scedte.

- **Ryža:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou vzhľadom na to, že objem ryže sa zdvojnásobi.
- **Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250	900	16-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	900	22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		24-25		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	900	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250	900	19-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	900	11-13	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Inteligentné varenie

Prihrievanie

- Neprihrievajte veľké kusy jedla, ako sú kusy mäsa, ktoré sa ľahko prehrejú.
- Je bezpečnejšie prihrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas varenia a po ňom dôkladne premiešajte.
- Pri tekutinách alebo detskej strave buďte opatrní. Pred, počas a po varení dobre premiešajte plastovou lyžicou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili prudkému vyvretiu a obareniu. Počas odstátia ich nechajte v rúre. Počítajte s dlhším časom ohrievania ako pri iných typoch potravín.
- Odporúčaný čas odstátia po prihriatí je 2-4 minúty. Pozri nižšie uvedenú informačnú tabuľku.

Kvapaliny

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje (káva, čaj, voda)	250 ml (1 hrnček)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnčeky)		3-3½	
Nalejte do šálok a ohrievajte nezakryté. 1 šálka v strede, 2 šálky vedľa seba. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.				
Polievka (chladená)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
Nalejte do hlbokého keramikého taniera alebo hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.				
Dusené mäso (chladené)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600	4½-5½	3
	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600	5½-6½	3
	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Plátky mäsa (chladené)	450 g	600	6-7	3
	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramikom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

Detská strava a mlieko

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (s)	Čas odstátia (min.)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600	30	2-3
	Vložte do keramikého hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Detská kaša (obilniny + mlieko + ovocie)	190 g	600	20	2-3
	Vložte do keramikého hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Dojčenské mlieko	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu.				

Rozmrazovanie

Mrazené potraviny vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry bez pokrievky. Počas rozmrazovania prevráťte a po rozmrazení z sceďte tekutinu a odstráňte droby. Ak chcete jedlo rozmraziť rýchlejšie, nakrájajte ho na malé kúsky a pred rozmrazovaním ho zabalte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne rozmrazovať, prerušte rozmrazovanie a nechajte odstáť podľa pokynov v tabuľke nižšie.

Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) na rozmrazovanie.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Čas odstátia (min.)
Mäso	Mleté mäso	250	4-6
		500	9-11
	Bravčové rezne	250	7-8
Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrázovania prevráťte!			
Hydina	Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	12-14
	Celé kurča	1200	28-32
Najskôr položte časti kurčata kožou nadol, celé kurča najskôr prsami nadol na keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrázovania prevráťte!			
Ryba	Rybie filé	200	6-7
	Celé ryby	400	11-13
Vložte mrazené ryby do stredu keramického taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Chráňte úzke konce filiet a chvost celých rýb hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrázovania prevráťte!			
Ovocie	Drobné ovocie	300	6-7
	Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu (s veľkým priemerom).		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Čas odstátia (min.)
Chlieb	Rožky	2 ks	1-1½
	(každý približne 50 g)	4 ks	2½-3
	Toast/sendvič	250	4-4½
	Nemecký chlieb	500	7-9
Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času odmrázovania prevráťte!			

Sprievodca grilovaním

Ohrevné prvky grilu sú umiestnené na strope varnej komory. Tieto prvky fungujú len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a otočný tanier sa otáča.

Pri grilovaní pokrmov ich umiestnite na vysoký rošt, ak nie je uvedené inak.

Gril predhrievajte 2-3 minúty v režime grilovania, a ak nie je ďalej uvedené inak, potraviny grilujte na vysokom rošte. Po skončení grilovania vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Riad na varenie

Grilovanie: Používajte ohňovzdorné nádoby, ktoré môžu obsahovať kovové časti. Nepoužívajte plastové riady akéhokoľvek druhu.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie: Nepoužívajte riad, ktorý je vyrobený z kovu alebo plastu.

Typ potravín

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a šunka, plátky rýb, sendviče a všetky druhy hriankov s obložením.

Inteligentné varenie

Grilovanie

Jedlo	Veľkosť porcie	Režim	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Krajce toastu	4 ks (každý 25 g)	Len Grill	3½-4½	2-2½
Na vysoký stojan položte krajce toastu vedľa seba.				
Grilované paradajky	2 ks (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
Paradajky nakrájajte na polovice. Navrch dajte trochu syra. Umiestnite do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Paradajkový + syrový toast	4 ks (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
Najskôr opečte krajce chleba. Toast s obložením položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Hrianka Hawaii	4 ks (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
Najskôr opečte krajce chleba. Toast s obložením položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Zapekané zemiaky	500 g	450 W + Grill	14-16	-
Zemiaky nakrájajte na polovice. Zemiaky potrite olejom a petržlenovou vňaťou. Uložte do kruhu na vysoký stojan odrezanou stranou obrátenou ku grilu.				
Pečené jablká	2 jablká	300 W + Grill	6-7	-
Jablká zbavte jadier a naplňte hrozičkami a džemom. Navrch položte mandľové plátky. Jablká uložte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na nízky stojan.				

Jedlo	Veľkosť porcie	Režim	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Pečené kurča	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
Kurča potrite olejom a okoreňte. Kurča najskôr položte prsami nadol a potom prsami nahor na nízky stojan. Po varení nechajte 5 minúty odstáť.				
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	300 W + Grill	9-11	8-10
Kuracie kúsky potrite olejom a korením. Uložte ich na nízky stojan do kruhu. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Hovädzie steaky (stredná)	400 g (2 ks)	Len Grill	8-12	6-10
Hovädzie steaky potrite olejom. Uložte ich na nízky stojan do kruhu. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Pečené ryby	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
Kožu celých rýb potrite olejom a pridajte bylinky a korenie. Položte dve ryby vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				

Podnos na schrumkavenie

Odporúčame vám 3-4 minúty predhriať podnos na schrumkavenie, kým je na otočnom tanieri.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Predhrievanie		Varenie	
		Režim	Čas (min.)	Režim	Čas (min.)
Slanina	80 (4-6 plátkov)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos umiestnite na vysoký stojan.				
Grilované paradajky	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky nakrájajte na polovice. Navrch dajte trochu syra. Usporiadajte do kruhu na podnose a postavte na vysoký stojan.				
Zemiakové klíny	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Zemiaky opláchnite a očistite. Nakrájajte na klíny alebo kocky. Potrite olivovým olejom, bylinkami a korením. Kocky rovnomerne rozmiestnite na podnos. Podnos umiestnite na vysoký stojan. Po 5-7 minútach otočte.				
Kuracie nugety	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Podnos potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Kuracie nugetky uložte na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na vysoký stojan. Po 4-5 minútach otočte.				

Sprievodca konvekciou

Konvekcia

V režime Konvekcia pracuje ohrevný prvok a ventilátor na bočnej stene spoločne, aby teplo vo vnútri varnej komory cirkulovalo. Tento režim použite na prípravu sušienok, jednotlivých koláčikov, rožkov a koláčov, ako aj ovocných koláčov, choux a suflé. Môžete používať všetok riad vhodný do rúry, formy a plechy na pečenie -všetko, čo sa bežne používa v tradičnej konvekcnej rúre.

Mikrovlnný ohrev+Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Rúra ponúka 5 rôznych kombinovaných režimov pre vaše pohodlie: Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákypy a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrveničkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb. Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Gril predhrejte pomocou funkcie Rýchly predohrev a počkajte, kým sa cyklus neskončí. Nastavte úroveň výkonu a čas prípravy podľa nižšie uvedených pokynov. Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Mrazená pizza (už upečená)	300-400	Iba 200 °C	14½-16½
	Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť		
Mrazené lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti alebo nechajte v pôvodnom obale (dbajte na to, aby bol vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie). Mrazené lasagne položte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.		

Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Pečené hovädzie/jahňacie (stredná)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (prvá strana) 15-17 (druhá strana)
	Hovädzie/jahňacie mäso potrite olejom a okoreňte korením, soľou a paprikou. Položte ho na nízky stojan, najprv tukovou stranou nadol. Po upečení ho zabalte do hliníkovej fólie a nechajte 10-15 minút odstáť.		
Mrazené rožky	350 g (6 ks)	100 W + 160 °C	9-11
	Uložte rožky na nízky stojan do kruhu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Mramorový koláč	700	lba 180 °C	70-75
	Čerstvé cesto vložte do malej čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Formu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minút odstáť.		
Malé koláčiky	po 30	lba 165 °C	25-30
	Do papierových košíčkov na podnos na schrumkavenie uložte až 12-15 malých koláčikov / muffinov. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5 minút odstáť.		
Croissanty/rožky (čerstvé cesto)	200-250	lba 200 °C	12½-17½
	Chladené croissanty alebo rožky položte na papier na pečenie na nízky stojan.		
Mrazený koláč	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Mrazený koláč položte priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a zohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Domáce gratinované zemiaky	500	600 W 180 °C	5-7 (prvá strana) 10-14 (druhá strana)
	Zemiaky na gratinovanie dajte do nádoby vhodnej na použitie v rúre. Položte na nízky stojan.		
Domáce quiche (Stredne veľké)	500-600	170 °C	45-50
	Predhrejte rúru na 170 °C v konvekčnom režime. Pripravte quiche do kovovej stredne veľkej panvice a položte na nízky stojan. Pozrite si recept v Sprievodcovi automatickým varením.		
Domáce quiche (Veľké)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Predhrejte rúru na 170 °C v konvekčnom režime bez podnosu na schrumkavenie. Pripravte quiche do podnosu na schrumkavenie a položte na nízky stojan. Pozrite si recept v Sprievodcovi automatickým varením.		

Sprievodca prípravy na pare

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Artičoky	300 (1-2 ks)	900 W	5-6
	Artičoky opláchnite a očistite. Vložte do misy. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Čerstvá zelenina	300	900 W	4-5
	Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. ružičky brokolice, ružičky karfiolu, mrkva, paprika). Košík vložte do misy. Zeleninu v košíku rozložte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Mrazená zelenina	300	600 W	7-8
	Vložte mrazenú zeleninu do košíka v mise. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte vekom. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Čerstvé rybie filety	300	1. fáza: 900 W 2. fáza: 450 W	1-2 5-6
	Opláchnite a pripravte rybie filé, napríklad tresku, ostriežika morského alebo lososa. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Košík vložte do misy. Uložte filé vedľa seba. Pridajte 100 ml studenej vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Kuracie prsia	300	1. fáza: 900 W 2. fáza: 600 W	1-2 7-8
	Kuracie prsia opláchnite. Povrch 2- až 3-krát narežte nožom. Košík vložte do misy. Uložte kuracie prsia vedľa seba. Pridajte 100 ml studenej vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Ryža	250	900 W	15-18
	Do misy vložte predvarenú ryžu. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte vekom. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a ihneď ryžu 10 minút. Nechajte odstáť 5-10 minúty.		
Zemiaky v šupke	500	900 W	7-8
	Odvážte a opláchnite zemiaky a vložte ich do misy. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim	Čas prípravy jedla (min.)
Dusené mäso (chladené)	400	600 W	5-6
	Vložte dusené mäso do misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Mrazené parené buchty s džemom	150	600 W	1-2
	Plnené parené buchty navlhčite zvrchu studenou vodou. Do misy dajte vedľa seba 1-2 mrazených buchiet. Vložte košík do misy. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Ovocný kompót	250	900 W	3-4
	Čerstvé ovocie po olúpaní, umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mango alebo ananás). Vložte do misy. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Inteligentné varenie

Rýchlo a jednoducho

Roztopenie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbkej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztopenie skryštalizovaného medu

Vložte 20 g skryštalizovaného medu do malej hlbkej sklenenej misky. Zohrievajte 20-30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové pláty (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody. Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu pri výkone 300 W. Po roztavení premiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 900 W, kým nie je poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad rozmixované drobné ovocie) do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti s pokrievkou. Pridajte 300 g konzervovacieho cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekanie mandľových plátok

Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátok na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát premiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Pri používaní rúry môžete naraziť na problém. V takom prípade si najprv pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy. Ak problém pretrváva alebo ak sa na displeji stále zobrazuje nejaký informačný kód, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry vyskytne problém, najprv si pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

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 Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (START), aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite 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 (☒ _{STOP}).
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (☒ _{START}), aby sa prevádzka spustila.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V rúre zostáva voda. 	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmeny výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.

Problém	Príčina	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 počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Grilovanie		
Počas tejto operácie vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Počas varenia položte jedlo do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravené a/alebo usporiadané.	Uistite sa, že jedlo je správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní 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 rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, na displeji sa môže zobrazit informačný kód. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
	Snímač teploty je skratovaný.	
C-A1	Tento kód sa zobrazí, keď rúra nezaznamená otvorenie alebo zatvorenie klapky počas 1 minúty.	
C-F0	Ak neexistuje žiadna komunikácia medzi hlavným a vedľajším MICOM.	
C-21	Tento kód sa zobrazí, keď je teplota rúry vysoká. V prípade, že teplota počas prevádzky každého režimu stúpne nad hraničnú teplotu. (Vnímané ako požiar.)	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a znovu ju spustite.
C-F2	Dotykové tlačidlo je nefunkčné.	Stlačením tlačidla Stop (STOP) skúste znova.
C-d0		Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a vyčistite tlačidlo. (Prach, Voda) Ak sa vyskytne rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko 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 rúry MC35R8058** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Príkion	Maximálny výkon	2850 W
	Mikrovlnný ohrev	1450 W
	Grilovanie	2250 W
	Konvekcia	2600 W
Výstupný výkon		100 W / 900 W (IEC - 705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metóda chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka (Vrátane rukoväti)	528 x 404 x 481 mm
	Varná komora	400 x 219 x 396,5 mm
Objem		35 litrov
Hmotnosť	Čistá	Približne 27,5 kg
Úroveň hluku		45 dBA

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla triedy energetickej účinnosti <G>.

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

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04597G-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MC35R8058**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obecné bezpečnostní pokyny	6
Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření	7
Omezená záruka	8
Definice výrobní skupiny	8
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8
Umístění a zapojení	9
Co je součástí balení výrobku	9
Příslušenství	9
Místo instalace	10
Otočný talíř	10
Údržba	11
Čištění	11
Výměna (oprava)	11
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	11
Než začnete	12
Hodiny	12
Vypnutí/Zapnutí zvuku	12
O mikrovlnné energii	13
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě	13

Úkony	14
Ovládací panel	14
Ruční režim	16
Automatický režim	20
Speciální funkce	22
Chytré vaření	23
Automatické vaření	23
Ruční vaření	28
Rychle a snadno	36
Odstraňování problémů	37
Kontrolní body	37
Informační kódy	40
Technické údaje	41

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kancelářů 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.

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.

Bezpečnostní pokyny

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 čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti.

Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a 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 spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

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

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

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přiblížovat 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 lampy 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 rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.

Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

Mikrovlnná trouba - výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla. Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívejte 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 čňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané 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.

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.

Bezpečnostní pokyny

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.

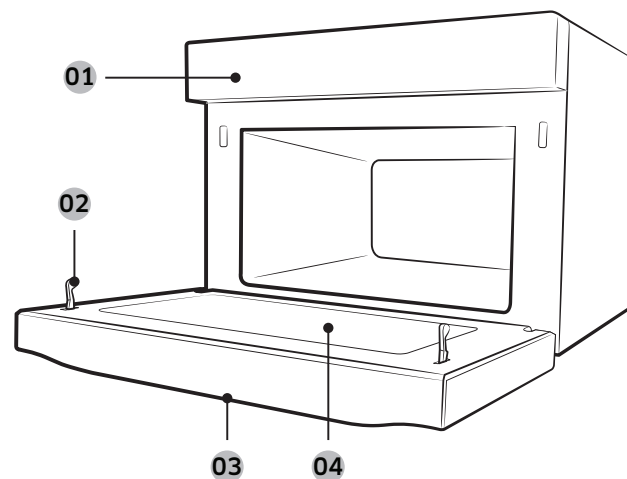
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, například REACH, WEEE a pro baterie naleznete na webové stránce : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Umístění a zapojení

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



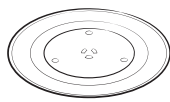
- | | | | | | |
|----|----------------|----|--------------------------|----|---------------|
| 01 | Ovládací panel | 02 | Bezpečnostní zámek dveří | 03 | Rukojet dveří |
| 04 | Dvířka | | | | |

Příslušenství

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



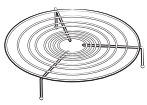
Otočný kruh



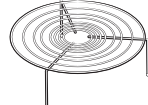
Otočný talíř



Opékač talíř



Spodní rošt



Horní rošt



Pařák *

POZNÁMKA

Dostupnost příslušenství s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Otočný kruh	Umístěte doprostřed základny. Podporuje otočný talíř.
Otočný talíř	Umístěte na otočný kruh, středem na spojku. Slouží jako základna pro přípravu jídla.
Rošty	Použijte jeden z těchto roštů podle potřeby k přípravě dvou jídel současně. Menší pokrm na otočném talíři a druhý na vybraném roštu. Tyto rošty můžete použít s režimy Konvekce pro grilování nebo Kombinované vaření. POZNÁMKA V mikrovlnném režimu nepoužívejte drátové rošty.
Opékač talíř	Postavte na otočný talíř. Slouží k opékání pokrmů nebo k udržení křupavosti pečiva nebo pizzy.

Pařák

(Pouze u modelu MC35R8058K*)

- Používejte pařák s funkcí výkonného vaření v páře.
- Pařák je k dispozici pouze s režimem mikrovlnného vaření. Nepoužívejte s jinými režimy vaření.
- Viz Pokyny pro přípravu parou na straně 34.

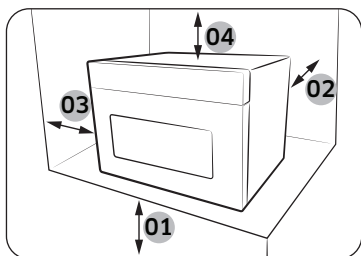
POZNÁMKA

Neprovozujte troubu bez otočného talíře na otočném kruhu.



Umístění a zapojení

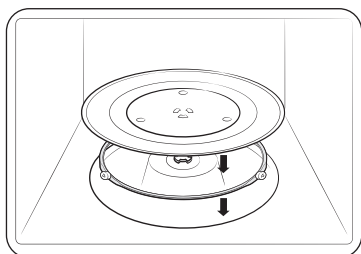
Místo instalace



- 01 85 cm od podlahy
- 02 10 cm od zadní zdi
- 03 10 cm od boční zdi
- 04 20 cm od předmětů umístěných nad zařízením

- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm shora.
- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Otočný talíř



Odstraňte veškerý balicí materiál z trouby. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

Údržba

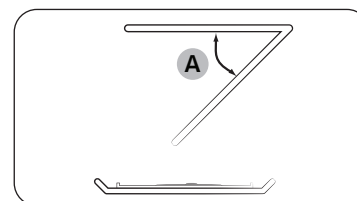
Čištění

Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na 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 trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° (A), viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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



Výměna (oprava)

VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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

Než začnete

Předtím než přejdete přímo k receptu je tu celá řada součástí, s nimiž byste se měli seznámit. Před nebo během jakéhokoli režimu vaření můžete nastavit/změnit hodiny nebo kuchyňský časovač podle svých potřeb.

Hodiny

Je důležité nastavit na časovači správný čas, aby se zajistilo nastavení správných automatických operací.



1. Zapněte troubu a počkejte několik sekund, než přejde do pohotovostního režimu. Značka hodin zabliká.
2. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte hodinu a poté stiskněte tlačítko **OK**. Značka minut zabliká.
3. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte minutu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

- Chcete-li změnit aktuální čas později, podržte šipku nahoru (↗) po dobu 3 sekund a postupujte podle výše uvedených kroků.
- Během provozu nelze čas hodin změnit.

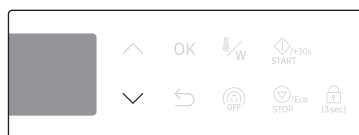
Než začnete

Vypnutí/Zapnutí zvuku

Můžete zapnout nebo vypnout tón tlačítek, pípnutí nebo alarm. Toto nastavení je dostupné pouze v pohotovostním stavu (když je zobrazen aktuální čas).



1. Chcete-li ztlumit zvuk, podržte tlačítko **V** po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí „OFF“ (VYP).

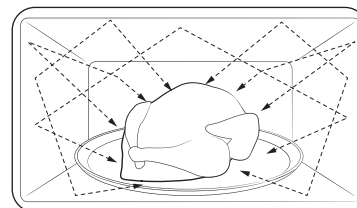


2. Chcete-li zrušit ztlumení zvuku, podržte tlačítko **V** po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí „ON“ (ZAP).

Než začnete

O mikrovlnné energii

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Trouba využívá předem vestavěný magnetron ke generování mikrovln, které se používají k vaření nebo ohřívání jídla, aniž by došlo k deformaci nebo změně barvy jídla.



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí díky vířivému distribučnímu systému. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Mikrovlny jsou absorbovány až do hloubky jídla až do hloubky cca. 2,5 cm. Poté se mikrovlny rozptýlí uvnitř jídla, zatímco vaření pokračuje.
3. Doba vaření je ovlivněna následujícími podmínkami potravin.
 - Množství a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počáteční teplota (zejména při zmrazení)

POZNÁMKA

Vařené jídlo si po dokončení přípravy udržuje ve svém jádru teplo. Proto musíte respektovat dobu odstátí uvedenou v tomto návodu, která zajistí rovnoměrné propečení až k jádru.

Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě

Nádobí používané pro mikrovlnný režim musí umožnit mikrovlnám procházet a pronikat do jídla. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi. Proto nepoužívejte nádobí vyrobené z kovových materiálů. Nádobí označené jako vhodné do mikrovlnné trouby je vždy bezpečné. Další informace o vhodném nádobí naleznete v následujících pokynech. Položte na otočný talíř sklenici vody nebo nějaký pokrm.

Požadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Těsně padnoucí víko
- Dobře vyvážená pánev s rukojetí, která váží méně než hlavní pánev

Materiál	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis	
Alobal	△	Použijte při malé velikosti porcí pro ochranu před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.	
Opékačský talíř	○	Nepoužívejte předehřívání na delší dobu než 8 minut.	
Kostní porcelán nebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle bezpečné pro mikrovlnnou troubu, pokud nemají kovové zdobení.	
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	○	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.	
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky nebo nádoby	○	Při přehřátí se mohou roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku

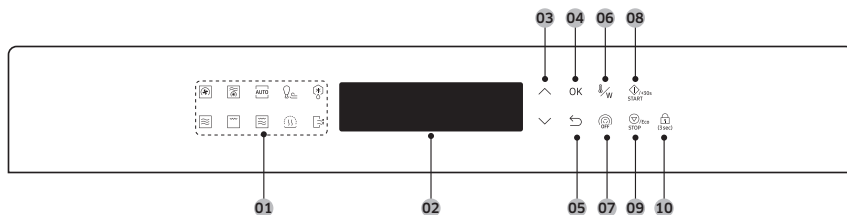
Materiál	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis	
Sklo	Stolní nádobí do trouby	○	Bezpečné pro mikrovlnné trouby, pokud nemají kovové zdobení.
	Jemně skleněné nádobí	○	Tenké sklo může při rychlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
	Zavařovací sklenice	○	Správně pouze pro ohřívání. Před vařením odstraňte víko.
Kovy	Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
	Sáček do mrazničky s uzávěrem	✗	
Papír	Talíře, kelímky, kuchyňské utěrky a ubrusky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	✗	Způsobuje vznik elektrického oblouku.
Plasty	Nádoby	○	Používejte pouze termoplastické nádobí. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit.
	Potravinová fólie	○	Používejte k zachování vlhkosti po přípravě.
	Sáčky do mrazničky	△	Používejte pouze sáčky odolné pro pečení v troubě nebo takové, v nichž lze vařit.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům		○	Použijte k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

○ : Bezpečné pro mikrovlnné trouby △ : Budte opatrní ✗ : Nevhodné pro mikrovlnné trouby

Úkony

Ovládací panel

Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.








01	Panel funkcí	Stisknutím provedete výběr požadovaného režimu vaření nebo funkce.
02	Zobrazení	Zobrazuje potřebné informace o vybrané funkci nebo nastavení.
03	Nahoru / Dolů	Slouží k upravení hodnoty nastavení vašeho výběru.
04	OK	Stiskněte pro potvrzení nastavení.
05	Zpět	Stisknutím se vrátíte k výchozímu nastavení.
06	Rozsah teploty/ Výkonového stupně	Použijte pro změnu teploty nebo výkonového stupně.
07	Otočný talíř	Stisknutím zapnete a vypnete otočný talíř.
08	Start	Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko. Toto tlačítko se také používá k rychlému předehřátí trouby na maximální výkon.
09	Zastavit	Stiskněte, chcete-li zastavit provoz. Toto tlačítko se také používá ke zrušení aktuálního režimu.
10	Dětská pojistka	Stisknutím a přidržením na 3 sekundy aktivujete nebo deaktivujete tuto funkci. Dětská pojistka je k dispozici pouze v pohotovostním režimu.

POZNÁMKA

- **Pohotovostní režim:** Po 5 minutách nečinnosti na ovládacím panelu se trouba přepne do pohotovostního režimu, kdy je zobrazen pouze aktuální čas. Po dalších 25 minutách nečinnosti se trouba přepne do režimu zastavení.
- **Režim zastavení:** Když se trouba po vypnutí restartuje, svítí pouze příslušná tlačítka vztahující se k poslední uživatelské akci.

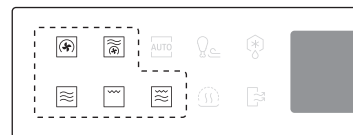
Přehled funkcí

Funkce		Rozsah teploty	Výchozí teplota	Max. čas
Ruční režim	Konvekce	40-230 °C	180 °C	60 min
	Kombinace konvekce	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min
	Mikrovlnný režim	100-900 W	900 W	90 min
Ruční režim	Grilování	180 °C	180 °C	60 min
	Kombinace grilování	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min

	Funkce	Rozsah teploty	Výchozí teplota	Max. čas
Automatický režim	 Horkovzdušné pečení	Ve srovnání se smažením v olejové fritéze můžete použít méně oleje a přesto získáte chutné výsledky.		
	 Automatické programy	Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření.		
	 Výkonné rozmrazování	Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů.		
Speciální funkce	 Udržování teploty	50-80 °C	60 °C	3 hodin
		Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.		
	 Odstranění pachu	-	-	15 min
		Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.		

Ruční režim

Krok 1. Vyberte režim



Na panelu funkcí stiskněte **ruční režim**, např. Konvence. Výchozí teplota (nebo výkonový stupeň) bliká.

Krok 2. Nastavte teplotu nebo výkonový stupeň



Pomocí tlačítek **▲ / ▼** nastavte výchozí teplotu (nebo výkonový stupeň). Po dokončení stiskněte **OK** a přesuňte se k nastavení času.

POZNÁMKA

Výkonový stupeň, pokud není uvedeno jinak, se nastavuje podle nastavené teploty. Pokud výkonový stupeň nebo teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba přejde do režimu vaření.

Krok 3. Nastavte dobu přípravy




Pomocí tlačítek **▲ / ▼** nastavte dobu přípravy. Po dokončení stiskněte tlačítko **Start** (START).

POZNÁMKA

Dobu přípravy můžete nastavit po přehřívání.

Krok 4. Přehřívání



Trouba se začne přehřívát, dokud nedosáhne zadané teploty. Po dokončení trouba pípá a ukazatel  zmizí.

Úkony

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.
- Mikrovlnná trouba může pracovat po dobu 5 minut, aby se ochladila, když je teplota vnitřního prostoru trouby po použití vysoká. Zobrazí se ✳.

Chcete-li změnit dobu vaření během vaření



Pomocí tlačítek **▲** / **▼** upravte dobu vaření. Vaše změny se projeví okamžitě a trouba bude pokračovat v přípravě s novým nastavením.

Chcete-li změnit teplotu nebo výkonový stupeň během vaření



Stiskněte tlačítko **W**. Zablíká prvek teploty (nebo výkonového stupně).



Pomocí tlačítek **▲** / **▼** upravte teplotu (nebo výkonový stupeň) a poté stiskněte **OK** nebo **W** pro potvrzení změn.

Chcete-li provoz zastavit

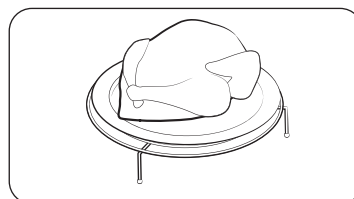
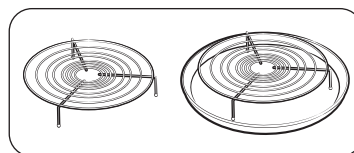


Stiskněte jednou tlačítko **Stop** (**STOP**) pro zastavení provozu nebo dvakrát pro zrušení aktuálního režimu a přepnutí do pohotovostního režimu.

🌀 Konvekce

Topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Můžete použít spodní rošt nebo kombinaci spodního roštu a opékacího talíře na otočném talíři. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a koláče, rovněž i pro ovocné koláče, pečivou choux a suflé.

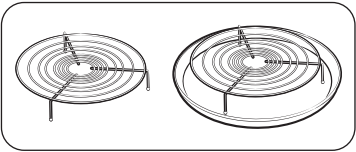
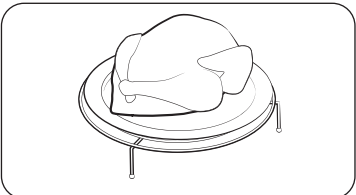
Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Konvekce > Teplota > Doba přípravy > Předehřívání



1. Umístěte spodní rošt nebo kombinaci spodního roštu a opékacího talíře na otočný talíř.
2. Vložte pokrm na vhodné nádobí, poté na rošt a zavřete dvířka.
3. Postupujte podle kroků 1-4 v části **Ruční režim** na straně 15.
4. Po dokončení přípravy zablíká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Kombinace konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Používejte jej pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Kombinace konvekce		Teplota a výkonový stupeň		Doba přípravy		Předehřívání
				<ol style="list-style-type: none">1. Umístíte spodní rošt nebo kombinaci spodního roštu a opékacího talíře na otočný talíř.		
				<ol style="list-style-type: none">2. Vložte pokrm na vhodné nádobí, poté na rošt a zavřete dvířka.3. Postupujte podle kroků 1-4 v části Ruční režim na straně 15.4. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.		

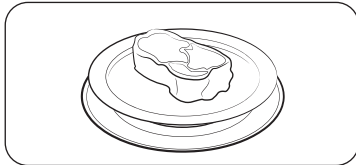

UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Mikrovlnný režim

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná umožňují vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

- Používejte pouze nádobí bezpečné pro mikrovlnné trouby.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Mikrovlnný režim		Výkonový stupeň		Doba přípravy		-
				<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm do nádoby bezpečné pro mikrovlnné trouby a poté doprostřed otočného talíře. Zavřete dvířka.2. Postupujte podle kroků 1-3 v části Ruční režim na straně 15.3. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.		
				Jednoduché spuštění Chcete-li pokrm jednoduše ohřát na krátkou dobu na maximální výkon (900 W), vyberte možnost Mikrovlnný režim a poté stiskněte Start  .		

Úkony

Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	900	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	83	750	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67	600	
STŘEDNÍ	50	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	20	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	11	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

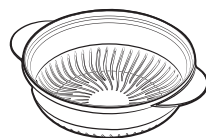
Použití pařáku

Pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.

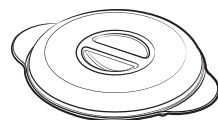
Sada pařáku se skládá ze 3 položek:



Miska



Vložka



Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty -20 °C až 140 °C. Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

Podmínky použití:

- Nesmí se používat v těchto případech:
 - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku
 - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na straně 34.

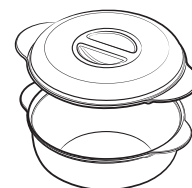
Údržba:

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

Rozmrazování:

Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a nezneškodí pokrm.

Manipulace s pařákem



Miska + Poklice



Miska s vložkou + Poklice

Bezpečnostní opatření

- Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

Grilování

Teplo vytváří topné články. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

Grilování

Krok 2

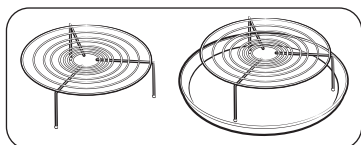
-

Krok 3

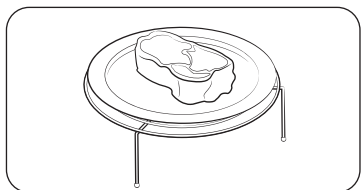
Doba přípravy

Krok 4

-



1. Umístěte horní rošt nebo kombinaci horního roštu a opékacího talíře na otočný talíř.



2. Vložte pokrm na vhodné nádoby, poté na rošt a zavřete dvířka.
3. Postupujte podle kroků 1 a 3 v části **Ruční režim** na straně 15.
4. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Kombinace grilování

Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií. Používejte pouze nádoby bezpečné pro mikrovlny, jako je skleněné či keramické nádoby.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4

Kombinace grilování

Krok 2

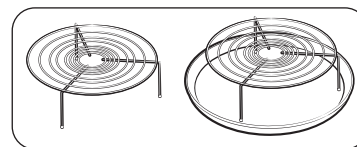
Výkonový stupeň

Krok 3

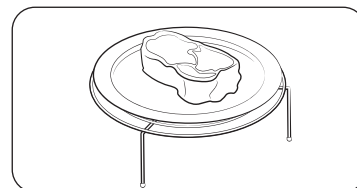
Doba přípravy

Krok 4

-



1. Umístěte horní rošt nebo kombinaci horního roštu a opékacího talíře na otočný talíř.



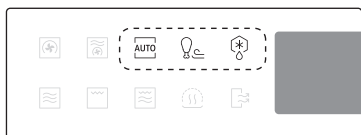
2. Vložte pokrm na vhodné nádoby, poté na rošt a zavřete dvířka.
3. Postupujte podle kroků 1-3 v části **Ruční režim** na straně 15.
4. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Úkony

Automatický režim

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 3 různé automatické režimy. **Horkovzdušné pečení**, **Automatické vaření** a **Výkonné rozmrazování**. Vyberte si ten, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám.

Krok 1. Vyberte režim



Na panelu funkcí stiskněte **Automatický režim**, např. **Horkovzdušné pečení**. Zablíká číslo výchozího programu.

Krok 2. Vyberte program



Pomocí tlačítek **^** / **v** vyberte preferovaný program a stiskněte **OK**. Zablíká výchozí hmotnost pro program.

Krok 3. Nastavte velikost nebo hmotnost porce



Pomocí tlačítek **^** / **v** nastavte velikost (nebo hmotnost) porce. Po dokončení stiskněte tlačítko **Start** (**START**).

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

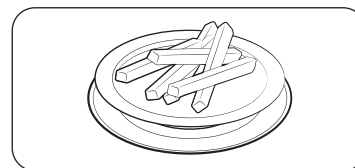
📖 POZNÁMKA

Doba přípravy je předem naprogramována podle automatického režimu, který nelze změnit.

💡 Horkovzdušné pečení

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 12 programů. Ve srovnání se smažením v olejové fritéze můžete použít méně oleje a přesto získáte chutné výsledky. Programy horkovzdušného pečení Horkovzdušné pečení fungují s kombinací konvekce, horních topných těles a/nebo mikrovlnné energie.

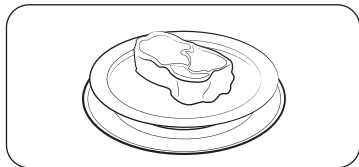
Krok 1 > Krok 2 > Krok 3
Horkovzdušné pečení > 1 až 12 > Velikost porce



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, poté na otočný talíř a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v části **Automatický režim** na straně 20.
3. Po dokončení přípravy zablíká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

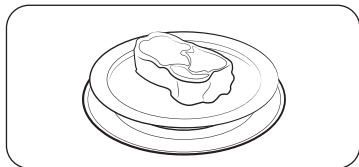
Automatické vaření

Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3
Automatické programy		1 až 20		Velikost porce
		<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, poté na otočný talíř a zavřete dvířka.2. Postupujte podle kroků 1-3 v části Automatický režim na straně 20.3. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.		

Výkonné rozmrazování

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů. Doba a výkonový stupeň se automaticky upravují podle vybraného programu.

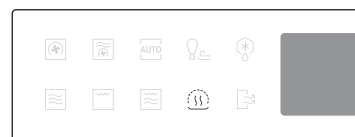
Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3
Výkonné rozmrazování		1 až 5		Hmotnost
		<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, poté na otočný talíř a zavřete dvířka.2. Postupujte podle kroků 1-3 v části Automatický režim na straně 20.3. Po dokončení přípravy zabliká „0:00“. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.		


Speciální funkce

Udržování teploty

U této funkce pracují pouze horkovzdušná topná tělesa a střídavě se zapínají a vypínají, aby udržela pokrm teplý.

Po dokončení přípravy,



1. Na panelu funkcí stiskněte . Zabliká výchozí teplota (60 °C).



2. Pomocí tlačítek \wedge / \vee upravte teplotu a poté stiskněte **OK** a přejděte k nastavení času.



3. Pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte čas a poté stiskněte tlačítko **Start** (). Trouba spustí ohřívání.

UPOZORNĚNÍ

- Při vyjímání jídla z trouby vždy použijte ochranné rukavice.
- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.
- Nepoužívejte tuto funkci na delší dobu než 3 minut. Jinak může dojít k nepříznivému ovlivnění kvality pokrmu.
- Chcete-li zachovat pokrm křupavý, během této funkce jej nezakrývejte.

POZNÁMKA

Chcete-li změnit teplotu během cyklu, stiskněte  a opakujte krok 2 výše.

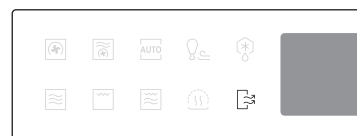
Úkony

Průvodce udržováním teploty

Pokrm	Teplota (°C)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Jídla	80	30	Pro uchování teplého masa, kuřete, zapékaných pokrmů, pizzy, brambor a jídla na talíři.
Nápoje	80	30	Pro uchování teplé vody, mléka a kávy.
Chléb/pečivo	60	30	Pro uchování teplého chleba, toastů, rohlíků, muffinů a koláčů.
Nádobí/stolní sklo	70	30	Pro předehřátí nádobí a stolního skla Srovnejte nádobí na otočném talíři. Nepřetěžujte. (maximální zatížení: 7 kg)

Odstranění pachu

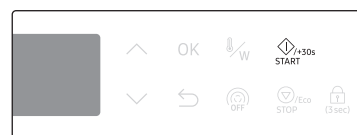
Slouží k pravidelnému odstraňování nepříjemných pachů z trouby.



1. Na panelu funkcí stiskněte . Zablíká výchozí čas (05:00).



2. Stisknutím tlačítka **OK** potvrďte výchozí čas nebo pomocí tlačítek **^** / **v** změňte čas až na 15 minut.



3. Po dokončení stiskněte tlačítko **Start** ().



4. Trouba spustí postup odstraňování pachu pomocí ikony () pod zbývajícím časem na displeji.

Chytré vaření

Automatické vaření

Průvodce horkovzdušným pečením

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Pokyny
F1	Pečená zelenina	200-250 300-350	Nakrájejte čerstvou zeleninu (například kousky papriky, cibule, plátky cukety a žampiony), potřete ji olejem a okořeňte. Kousky zeleniny položte na opékač talíř. Talíř umístěte na horní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F2	Zmrazené bramborové krokety	300-350 400-450	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte zmrazené bramborové krokety. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F3	Domácí hranolky	300-350 400-450	Oloupejte brambory a nakrájejte je na tyčinky o tloušťce 10 x 10 mm. Namočte do studené vody (30 minut). Osušte je ručníkem, zvažte je a potřete 5 g oleje a koření. Rovnoměrně rozmístěte domácí hranolky na opékač talíř. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F4	Americké brambory	300-350 400-450	Brambory normální velikosti omyjeme a nakrájíme na měsíčky. Potřete je olejem a kořením. Položte je řeznou stranou na opékač talíř. Talíř umístěte na horní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F5	Zmrazené cibulové kroužky	200-250 300-350	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte zmrazené cibulové kroužky. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F6	Mražené hranolky	300-350 400-450	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte zmrazené hranolky. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Pokyny
F7	Mražené krevety	200-250 300-350	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte zmrazené krevety. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F8	Rybí filety	300-350 400-450	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte obalené rybí filety. Talíř umístěte na spodní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
F9	Mražené smažené chobotnice	200-250 300-350	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte mražené smažené chobotnice. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F10	Mražené kuřecí nugety	300-350 400-450	Na opékač talíř rovnoměrně rozmístěte mražené kuřecí nugety. Talíř umístěte na horní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
F11	Kuřecí stehýnka	300-350 400-450 500-550	Zvažte kuřecí stehýnka a potřete je olejem a kořením. Umístěte je rovnoměrně na horní rošt. Otočte je, jakmile zazní pípnutí. Trouba zastaví proces. Pro pokračování stiskněte Start (START). Nechte 1 až 3 minut odstát.
F12	Mražená kuřecí křídla	400-450 500-550	Zvažte kuřecí křídla a potřete je olejem a kořením. Umístěte je rovnoměrně na horní rošt. Otočte je, jakmile zazní pípnutí. Trouba zastaví proces. Pro pokračování stiskněte Start (START). Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Průvodce automatickým vařením

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Pokyny
A1	Mražené lasagne	400-450	Mražené lasagne vložte do nádoby vhodné do trouby. Umístěte pokrm na spodní rošt. Po uvaření nechte 3-4 minuty odstát.

Chytré vaření

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
A2	Mražená tenká pizza	300-350 400-450	Umístěte mraženou pizzu na spodní rošt trouby. Po uvaření nechte 1-2 minuty odstát.
A3	Plátkované jídlo (3 složky)	300-350 400-450	Vložte 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). Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
A4	Hotový pokrm (1 složka)	300-350 400-450	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
A5	Domácí lasagne	1000-1100	<p>Přísady 2 lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího masa, 100 g rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (nasekaná), 1 lžíce sušené petržele, oregana a bazalky, 200 g strouhaného sýru mozzarella</p> <p>Postup Omáčka: Na pánvi rozehejte olej a poté asi 10 minut opékejte mleté hovězí maso a nasekanou cibuli dozlatova. Zalijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Přiveďte k varu a poté vařte po dobu 10 minut. Použijte sušené, předvařené lasagne těstoviny. Navrstvěte plátky těstovin, masovou omáčku a sýr v opakujících se vrstvách. Poté těstoviny rovnoměrně posypte zbývajícím sýrem mozzarella a umístěte je na spodní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.</p>

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
A6	Domácí gratinování	600-650 1200-1250	<p>Přísady (1200-1250 g) 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g, rozšlehané celé vejce, po 1 lžičce soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýru mozzarella, máslo, tymián</p> <p>* V případě 600-650 g porce použijte poloviční množství.</p> <p>Postup Brambory oloupejte a nakrájejte na 3 mm plátky. Zapékací mísu o velikosti asi 18 x 28 cm potřete máslem po celém povrchu. Plátky brambor rozložte na čistou utěrku a zakryjte je utěrkou, zatímco budete připravovat zbytek přísad. Zbytek přísad kromě strouhaného sýra smíchejte ve velké míse a dobře promíchejte. Plátky brambor navrstvěte do mísky tak, aby se mírně překrývaly, a směs nalijte na brambory. Navrch posypeme strouhaným sýrem a zapečeme. Umístěte na spodní rošt trouby. Po uvaření podáváme posypané pár lístky čerstvého tymiánu. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.</p>

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
A7	Domácí mini quiche	400-500	<p>Přísady</p> <ul style="list-style-type: none"> Těsto 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce Směs 30 g slaniny na kostičky, 60 g smetany, 60 g zakysané smetany francouzského typu, 2 vejce, 40 g strouhaného sýra, sůl a pepř <p>Postup Pro výrobu těsta smíchejte mouku, máslo a vejce v míse a promíchejte, dokud nevznikne měkké těsto. Poté těsto nechte 30 minut v lednici. Těsto rozválejte a vložte do máslem vymazaných kovových formiček (jako forma na muffiny pro 6 mini quiche dortíků). Smíchejte smetanu, slaninu nakrájenou na kostičky, zakysanou smetanu, vejce, sýr, sůl, pepř a výslednou směs nalijte do formiček. Umístěte na spodní rošt trouby. Po přípravě nechte 5 minut odstát.</p>
A8	Pečené ryby	300-400 500-600	<p>Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.</p>
A9	Hovězí pečeně	800-1000 1200-1400	<p>Hovězí maso potřete olejem a okořeňte pepřem a solí. Položte jej na spodní rošt, tučnou stranou dolů. Po uvaření zabalte do alobalu a nechte 10-15 minut odstát.</p>

Chytré vaření

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Pokyny
A10	Vepřová pečeně	800-1000 1200-1400	Vepřové maso potřete olejem a okořeňte pepřem a solí. Položte jej na spodní rošt, tučnou stranou dolů. Po uvaření zabalte do alobalu a nechte 10-15 minut odstát.
A11	Grilovaná kuřecí prsa	300-400 500-600	Kuřecí prsa opláchněte, potřete olejem a kořením a umístěte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
A12	Grilované filety z lososa	300-400 500-600	Grilované filety z lososa potřete olejem a kořením. Rozložte rybí steaky rovnoměrně na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
A13	Pečené kuře	1200-1300	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve umístěte směrem prsy dolů, doprostřed spodního roštu. Když zazní pípnutí, otočte kuře pomocí kleští a pokračujte stisknutím tlačítka Start (👉). Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
A14	Mražené housky	400-500	Umístěte mražené housky na spodní rošt trouby. Po dokončení vaření nechte 1-2 minuty odstát.
A15	Čokoládový řez	700-750	Do mísy dáme předsměs, vejce, vodu, slunečnicový olej a dobře promícháme. Nalijte směs do skleněné mísy a umístěte ji na spodní rošt. Po přípravě nechte 10 minut odstát. Podle chuti můžete do čokoládových řezů přidat trochu ořechů.
A16	Pizza na těsto	300-500	Těsto dejte do mísy vhodné velikosti a položte na spodní rošt. Zakryjte alobalem.

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Pokyny
A17	Těsto na dort	500-800	Těsto dejte do mísy vhodné velikosti a položte na spodní rošt. Zakryjte alobalem.
A18	Těsto na chleba	600-900	Těsto dejte do mísy vhodné velikosti a položte na spodní rošt. Zakryjte alobalem.
A19	Jogurt - malý keramický šálek	500	150 g přírodního jogurtu rovnoměrně rozdělte do 5 keramických šálků nebo malých skleněných sklenic (každá po 30 g). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (o pokojové teplotě; se 3,5 % tuku). Každý šálek zakryjte potravinářskou fólií a umístěte do kruhu na otočném talíři. Po dokončení uchovávejte 6 hodin v chladničce. Poprvé doporučujeme použít fermentační bakterie pro sušený jogurt.
A20	Jogurt - velká skleněná mísa	500	Smíchejte 150 g přírodního jogurtu s 500 ml trvanlivého mléka (o pokojové teplotě; se 3,5 % tuku). Nalijte rovnoměrně do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinářskou fólií a umístěte na otočný talíř. Po dokončení uchovávejte 6 hodin v chladničce. Poprvé doporučujeme použít fermentační bakterie pro sušený jogurt.

POZNÁMKA

Otočný talíř se při fermentaci jogurtu neotáčí.

Průvodce výkonným rozmrazováním

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
d1	Maso	200-1500	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.
d2	Drůbež	200-1500	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.
d3	Ryby	200-1500	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 50 minut odstát.

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Pokyny
d4	Chléb nebo koláč	100-1000	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro 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 čokoládovým zdobením. Nechte 10 až 30 minut odstát.
d5	Ovoce	100-600	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.

Chytré vaření

Ruční vaření

Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby. Nádoby s pokrmy vždy dávejte na otočný talíř.
- Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pokrm zakrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo usadit ve vlastní páře.

Mražená zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Zeleninu zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Špenát	150	600	5-7	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Brokolice	300	600	8-10	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.			
Hrášek	300	600	7-9	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Zelené fazolky	300	600	7½-9½	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (mrkev, hrášek, kukuřice)	300	600	7-9	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300	600	7½-9½	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			

Čerstvá zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250 g.
- Zamíchejte jednou během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.
- Pro rychlejší vaření se doporučuje nakrájet na menší, rovnoměrné velikosti.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250	3-4	3
	500	6-7	
Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu.			
Růžičková kapusta	250	5-6	3
	Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody.		
Mrkev	250	4-5	3
	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.		
Květák	250	4-5	3
	500	7-8	
Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpujte. Stonky upravte směrem do středu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.		
Lilek	250	3-4	3
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy.		
Pórek	250	3-4	3
	Pórek nakrájejte na silné proužky.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Žampiony	125	1-2	3
	250	2-3	
Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opeřete. Před podáváním sceďte.			
Cibule	250	4-5	3
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.		
Papriky	250	4-5	3
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250	4-5	3
	500	7-8	
Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.			
Řepa	250	5-6	3
	Řepu nakrájejte na kostičky.		

Rýže a těstoviny

Během vaření a po něm čas od času promíchejte.

Vařte odkryté a během usazování zavřete poklici. Poté vodu důkladně slijte.

- **Rýže:** Použijte velkou mísu s víkem ze žáruvzdorného skla, protože rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.
- **Těstoviny:** Použijte velkou mísu ze žáruvzdorného skla.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250	900	16-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		18-20		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250	900	22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		24-25		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	900	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	900	19-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	900	11-13	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Chytré vaření

Ohřev

- Neohřívajte potraviny velké velikosti, jako jsou kusy masa, které se snadno převarí.
- Je bezpečnější ohřívát potraviny při nižších úrovních výkonu.
- Během vaření a po něm dobře promíchejte nebo obraťte.
- Budte opatrní u tekutin nebo dětské stravy. Před vařením, během něj a po něm dobře promíchejte plastovou lžičkou nebo skleněnou míchací tyčinkou, abyste zabránili prudkému varu a opaření. Během doby odstavení ponechte pokrm uvnitř v mikrovlnné troubě. Umožněte delší dobu opakovaného ohřevu než u jiných druhů potravin.
- Doporučená doba odstavení po opakovaném ohřevu je 2-4 minuty. Podrobnosti viz následující tabulka.

Tekutiny

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Nápoje (káva, čaj, voda)	250 ml (1 hrnek) 500 ml (2 hrnky)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Nalijte do šálků a ohřívajte nezakryté: 1 šálek uprostřed, 2 šálky vedle sebe. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.			
Polévka (chlazená)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře nebo hluboké keramické misky. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (chlazený)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	4½-5½	3
	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.			

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	5½-6½	3
	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.			
Pokrm na talíři (chlazený)	450 g	600	6-7	3
	Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.			

Dětská výživa a mléko

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (s)	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600	30	2-3
	Umístěte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (obilí + mléko + ovoce)	190 g	600	20	2-3
	Umístěte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	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.			

Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby bez krytu. Během rozmrazování otočte a po rozmrazení vypustte tekutinu a odstraňte droby. Pro rychlejší rozmrazování nakrájejte potraviny na malé kousky a před rozmrazováním je zabalte do hliníkové fólie. Když se vnější povrch zmrazených potravin začne tavit, zastavte rozmrazování a nechte stát, jak je uvedeno v tabulce níže. Neměňte výchozí úroveň výkonu (180 W) pro odmrazování.

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Maso	Mleté maso	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Vepřové steaky	250	7-8	
	Mleté maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Drůbež	Kuřecí kousky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kuře	1200	28-32	
	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Ryby	Rybí filety	200	6-7	10-25
	Celá ryba	400	11-13	
	Mraženou rybu položte doprostřed keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce filetů a ocas celé ryby zakryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Ovoce	Bobulovité ovoce	300	6-7	5-10
	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).			

	Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Pečivo	Vezy (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20
	Toasty nebo sendviče	250	4-4½	
	Dalamánky	500	7-9	
	Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			

Pokyny pro grilování

Topná grilovací tělesa jsou umístěna pod stropem prostoru trouby. Tato tělesa fungují pouze při zavřených dvířkách, když se otočný talíř otáčí.

Při grilování položte jídlo na vysoký rošt, pokud není uvedeno jinak.

Předehejte gril po dobu 2-3 minut v režimu grilování, a pokud není níže uvedeno jinak, grilujte jídlo na vysokém roštu. Po dokončení grilování při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Nádobí

Grilování: Použijte nehořlavé nádobí, které může obsahovat kovové části. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí.

Mikrovlnná trouba + Gril: Nepoužívejte nádobí, které je vyrobeno z kovových nebo plastových materiálů.

Typ pokrmu

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Chytré vaření

Grilování

Pokrm	Velikost porce	Režim	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Toastové plátky	4 ks (každý 25 g)	Pouze gril	3½-4½	2-2½
	Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	2 ks (400 g)	300 W + Gril	6-7	-
	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na horní rošt. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Toast s rajčaty a sýrem	4 ks (300 g)	180 W + Gril	5-6	-
	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Havajský toast	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Pečené brambory	500 g	450 W + Gril	14-16	-
	Brambory rozkrojte na poloviny. Brambory potřete olejem a petrželí. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Pečená jablka	2 jablka	300 W + Gril	6-7	-
	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte pokrm přímo na spodní rošt.			

Pokrm	Velikost porce	Režim	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Pečené kuře	1200-1300 g	450 W + Gril	19-23	20-24
	Kuře potřete olejem a kořením. Kuře položte první stranou prsy dolů, druhou stranou prsy nahoru na spodní rošt. Po přípravě nechte 5 minut odstát.			
Kuřecí kousky	500 g (2 kusů)	300 W + Gril	9-11	8-10
	Kousky kuřete potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Hovězí steaky (Střední)	400 g (2 kusů)	Pouze gril	8-12	6-10
	Hovězí steaky potřete olejem. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené ryby	400-500 g	300 W + Gril	6-8	5½-6½
	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby naskládejte podélně vedle sebe na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Opékací talíř

Doporučujeme vám předehřát opékací talíř, pokud je na otočném talíři po dobu 3-4 minut.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Předehřívání		Vaření	
		Režim	Doba (min)	Režim	Doba (min)
Slanina (4-6 plátků)	80	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3-4
	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Talíř umístěte na horní rošt.				
Grilovaná rajčata	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½-4½
	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte pokrm do kruhu na talíř a položte na horní rošt.				
Americké brambory	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8-10
	Brambory opláchněte a očistěte. Nakrájejte na obdélníčky nebo kostky. Potřete je olejem, bylinkami a kořením. Kostky rovnoměrně rozložte na talíř. Talíř umístěte na horní rošt. Po 5-7 minutách obraťte.				
Kuřecí nugety	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6-8
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte kuřecí nugety na opékací talíř. Umístěte talíř na horní rošt. Po 4 až 5 minutách obraťte.				

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu

Konvekce

V režimu konvekce topné těleso a ventilátor na boční stěně pracují společně, aby zajistily cirkulaci tepla uvnitř varné komory. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a koláče, rovněž i pro ovocné koláče, pečivou choux a suflé. Lze použít veškeré konvenční nádobí, pečící formy a plechy vhodné pro přípravu v troubě - vše, co byste normálně používali v tradiční horkovzdušné troubě.

Mikrovlny + Konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 různých kombinovaných režimů. Používejte jej pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb. Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob. Předehřejte gril pomocí funkce rychlého předehřátí a počkejte na dokončení cyklu. Nastavte výkonový stupeň a dobu přípravy podle níže uvedených pokynů. Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Mražená pizza (hotově pečená)	300-400	Pouze 200 °C	14½-16½
	Položte pizzu přímo na spodní rošt. Po dokončení cyklu pečení nechte 2-3 minuty odstát.		
Mražené lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Vložte pokrm do nádoby z pyrexového skla vhodné velikosti nebo ponechte v původním obalu (dbejte na to, aby byl vhodný do mikrovlnné trouby a trouby). Umístěte mražené lasagne na spodní rošt trouby. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Hovězí/jehněčí pečeně (střední)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (první strana) 15-17 (druhá strana)
	Hovězí/jehněčí maso potřete olejem a okořeňte pepřem a solí a paprikou. Položte jej na spodní rošt, tučnou stranou dolů. Po uvaření zabalte do alobalu a nechte 10-15 minut odstát.		
Mražené housky	350 (6 ks)	100 W + 160 °C	9-11
	Položte housky do kruhu na spodní rošt. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Mramorový koláč	700	Pouze 180 °C	70-75
	Vložte čerstvé těsto do malé pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Položte nádobu na spodní rošt. Po dokončení cyklu pečení nechte 5-10 minut odstát.		
Malé koláče	pouze 30	Pouze 165 °C	25-30
	Vložte až 12-15 malých koláčů / muffinů v papírových košíčkách na opékač talíř. Talíř umístěte na spodní rošt. Po dokončení cyklu pečení nechte 5 minut odstát.		
Croissanty/housky (čerstvé těsto)	200-250	Pouze 200 °C	12½-17½
	Vychlazené croissanty nebo housky položte na pečicí papír na spodní rošt.		
Mražený dort	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Mražený koláč položte přímo na spodní rošt. Po rozmrazení a ohřátí nechte odstát po dobu 15-20 minut.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Domácí gratinované brambory	500	600 W 180 °C	5-7 (první strana) 10-14 (druhá strana)
	Vložte gratinované brambory do zapékačkové nádoby. Nádobu umístěte na spodní rošt.		
Domácí quiche (Střední)	500-600	170 °C	45-50
	Předehřejte troubu na 170 °C pomocí režimu konvekce. Připravte quiche na kovové pánvi střední velikosti a umístěte jej na spodní rošt. Podívejte se na recept v průvodci automatickým vařením.		
Domácí quiche (Velký)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Předehřejte troubu na 170 °C pomocí režimu konvekce bez opékacího talíře. Připravte quiche na opékačím talíři a umístěte jej na spodní rošt. Podívejte se na recept v průvodci automatickým vařením.		

Pokyny pro přípravu parou

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Artyčoky	300 (1-2 ks)	900 W	5-6
	Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte je do misky. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minut odstát.		
Čerstvá zelenina	300	900 W	4-5
	Zeleninu (např. růžičky brokolice a kvěťáku, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky. Rozmístěte zeleninu do košíku. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minut odstát.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Mražená zelenina	300	600 W	7-8
	Vložte mraženou zeleninu do košíku v misce. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Čerstvé rybí filety	300	1. stupeň: 900 W 2. stupeň: 450 W	1-2 5-6
	Opláchněte a připravte rybí filé, jako je treska, okoun nebo losos. Pokapejte citrónovou šťávou. Vložte koš do misky. Srovnejte filety podél sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Kuřecí prsa	300	1. stupeň: 900 W 2. stupeň: 600 W	1-2 7-8
	Opláchněte kuřecí prsa. Povrch 2-3x nařízněte nožem. Vložte koš do misky. Srovnejte kuřecí prsa podél sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Rýže	250	900 W	15-18
	Do misky umístěte předvařenou rýži. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Brambory ve slupce	500	900 W	7-8
	Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minut odstát.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim	Doba vaření (min)
Dušený pokrm (chlazený)	400	600 W	5-6
	Vložte dušený pokrm do misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Zmrazené kynutý knedlík plněný džemem	150	600 W	1-2
	Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmrazené knedlíky vedle sebe do košíku. Vložte košík do misky. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Ovocný kompot	250	900 W	3-4
	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžice vody a 1 až 2 polévkové lžice cukru. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minut odstát.		

Chytré vaření

Rychle a snadno

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpouštění cukernatého medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehtátí 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 na 300 W. Po roztavení promíchejte.

Vaření glazury/polevy (pro dort 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 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření džemu

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 10 až 12 minut na 900 W. Během vaření několikrát promíchejte. Vložte 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 6½ až 7½ minut na 900 W. Několikrát dobře během vaření promíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3½ až 4½ minuty na 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Při použití trouby může nastat problém. V takovém případě se podívejte do tabulky níže a vyzkoušejte uvedené doporučení. Pokud problém přetrvává nebo se na displeji stále zobrazuje informační kód, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start (☒), čímž spustíte provoz trouby.

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

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřívá. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte 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 (☹️/STOP).
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start (⚡️/START), čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.

Problém	Příčina	Akce
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V troubě zůstává voda. 	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Grilování		
Během činnosti vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2 až 3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Jídlo je příliš blízko grilu.	Při vaření dejte jídlo do vhodné vzdálenosti.
	Jídlo není řádně připraveno a/ nebo uspořádáno.	Ujistěte se, že jídlo je správně připraveno a uspořádáno.

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2 až 3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči 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 trouby dát plátek citronu a spustit ji.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Mřížka nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Příslušenství vložte správným způsobem.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Popis	Akce
C-20	Teplotní snímač je rozpojený.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.
	Teplotní snímač je zkratován.	
C-A1	Tento kód se zobrazí, když trouba po dobu 1 minuty nedetekuje otevření nebo zavření klapky.	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní a dílčí MICOM.	
C-21	Tento kód se objevuje při vysoké teplotě trouby. V případě, že teplota překročí teplotní limit během provozu každého režimu. (Snímač zachytí oheň.)	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a mikrovlnnou troubu znovu spusťte.
C-F2	Vadná funkce dotykové klávesy.	Zkuste to znovu stisknutím tlačítka Stop (STOP).
C-d0		Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a tlačítko vyčistěte. (Prach, Voda) Když se objeví stejný problém, obraťte se na místní servisní středisko 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-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MC35R8058** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Maximální výkon	2850 W
	Mikrovlnný režim	1450 W
	Grilování	2250 W
	Konvekce	2600 W
Výstupní výkon		100 W / 900 W (IEC - 705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metoda chlazení		Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič (Včetně rukojeti)	528 x 404 x 481 mm
	Varná komora	400 x 219 x 396,5 mm
Objem		35 litrů
Hmotnost	Čistá	Cca 27,5 kg
Úroveň hluku		45 dBA

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

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

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04597G-00

Microwave Oven

User manual

MC35R8058**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Operations	14
Important safety instructions	3	Control panel	14
General safety	6	Manual mode	16
Microwave operation precautions	7	Auto mode	20
Limited warranty	8	Special functions	22
Product group definition	8	Cooking Smart	23
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Auto cooking	23
Installation	9	Manual cooking	28
What's included	9	Quick & Easy	36
Accessories	9	Troubleshooting	37
Installation site	10	Checkpoints	37
Turntable	10	Information codes	40
Maintenance	11	Technical specifications	41
Cleaning	11		
Replacement (repair)	11		
Care against an extended period of disuse	11		
Before you start	12		
Clock	12		
Sound On/Off	12		
About microwave energy	13		
Cookware for microwave	13		

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.

Safety instructions

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

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 your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

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.

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.

Safety instructions

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.

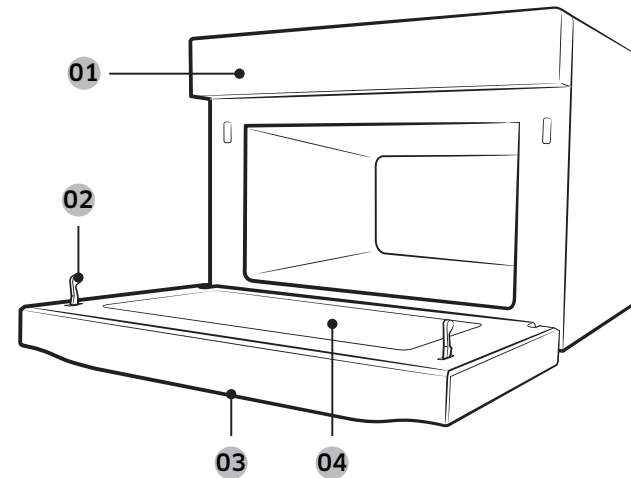
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



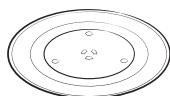
- 01 Control panel 02 Safety Door Lock 03 Door Handle
04 Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



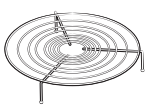
Roller ring



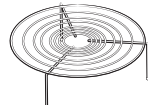
Turntable



Crusty plate



Low rack



High rack



Steam cooker *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. NOTE Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.

Steam cooker

(MC35R8058K* Model only)

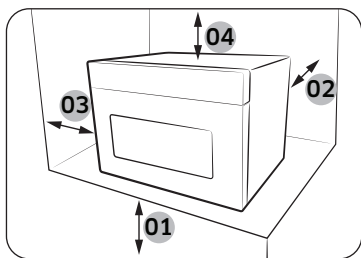
- Use the Steam cooker with Power Steam.
- The Steam cooker is available only with Microwave cooking. Do not use with other cooking modes.
- See the **Steam cooking guide** on page 34.

NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

Installation

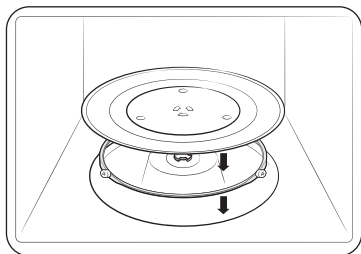
Installation site



- 01 85 cm from the floor
- 02 10 cm from the rear wall
- 03 10 cm from the side
- 04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



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

Maintenance

Cleaning

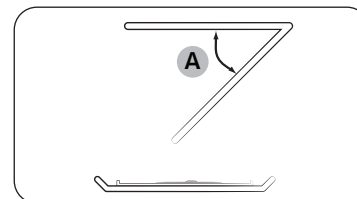
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

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

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

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

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.


Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Turn on the oven and wait for several seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

- To change the current time later, hold down the up arrow () for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

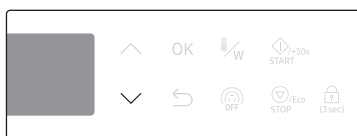
Before you start

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).



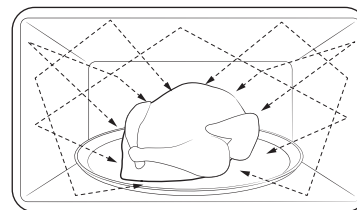
1. To mute the sound, hold down **v** for 3 seconds. **"OFF"** appears on the display.



2. To unmute the sound, hold down **v** again for 3 seconds. **"ON"** appears on the display.

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description	
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.	
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.	
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.	
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.	
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

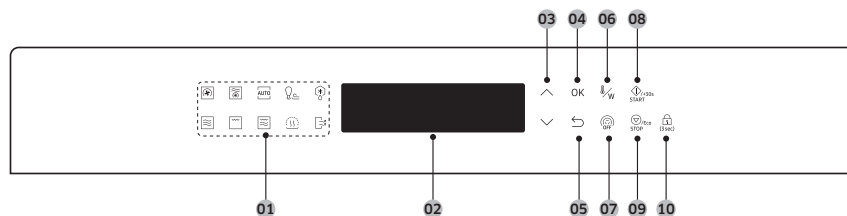
Material	Microwave-safe	Description	
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper	○	Use to maintain moisture and prevent spattering.	

○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
02 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
03 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
04 OK	Press to confirm your settings.
05 Back	Press to return to the default setting.
06 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
07 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
08 Start	Press to start cooking. This button is also used to fast preheat the oven at maximum power level.
09 Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.
10 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.

NOTE

- **Standby state:** After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.
- **Stop state:** When the oven restarts after powering off, only the relevant buttons to the last user action are lit.

Feature overview

Feature		Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode	Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
	Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
	Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
Manual mode	Grill	180 °C	180 °C	60 min.
	Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.






The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.

The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.

The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

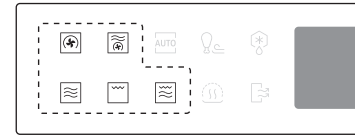
Use this for grilling food such as meat.

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.

Feature		Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode	 Air Fry	You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results.		
	 Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.		
	 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions	 Keep Warm	50-80 °C	60 °C	3 hrs.
	 Deodorization	-	-	15 min.

Manual mode

Step 1. Select mode



On the feature panel, press a **manual mode.**, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

Step 2. Set temperature or Power level

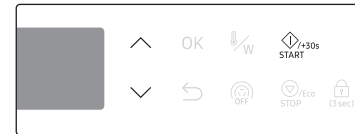


Use the \wedge / \vee buttons to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time




Use the \wedge / \vee buttons to set the cooking time. When done, press **Start** ().

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the  indicator disappears.

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✱ will be displayed.

To change the cooking time during cooking



Use the \wedge / \vee buttons to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

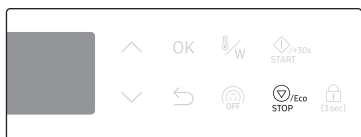


Press $\frac{W}{W}$. The temperature (or power level) element blinks.



Use the \wedge / \vee buttons to adjust the temperature (or power level), and then press **OK** or $\frac{W}{W}$ to confirm the changes.

To stop operation



Press **Stop** ($\frac{STOP}{STOP}$) once to stop operation, or twice to cancel the current mode and enter Standby state.

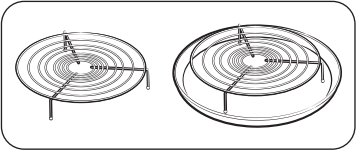
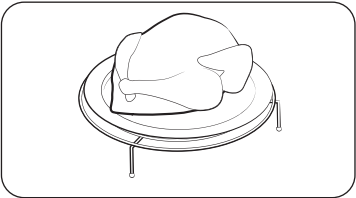
🌀 Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Convection	Temperature	Cooking time	Preheating
		<ol style="list-style-type: none">1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.	<ol style="list-style-type: none">2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 15.4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Convection Combo	> Temperature and Power level	> Cooking time	> Preheating
		<ol style="list-style-type: none">1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.	
		<ol style="list-style-type: none">2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 15.4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.	

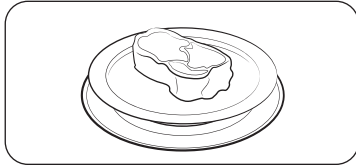

CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Microwave	> Power level	> Cooking time	-
		<ol style="list-style-type: none">1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.2. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 15.3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.	
		Simple start To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select Microwave , and then press Start  .	

Operations

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

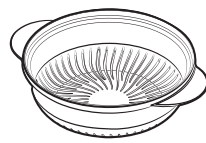
To use Steam cooker

The Steam cooker is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The Steam cooker set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

- **Do not use:**
 - to cook foods with a high sugar or fat content
 - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on page 34.

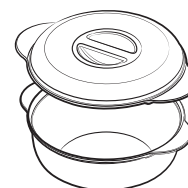
Maintenance:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

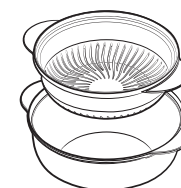
Defrosting:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

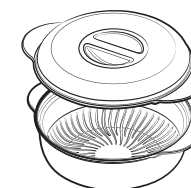
Handling of steam cooker



Bowl + Lid



+



Bowl with Insert tray + Lid

Precautions

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4

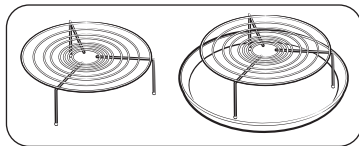
Grill

Step 2

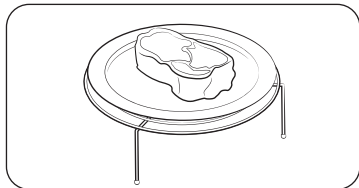
-

Cooking time

-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page 15.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4

Grill Combo

Step 2

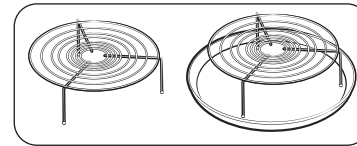
Power level

Step 3

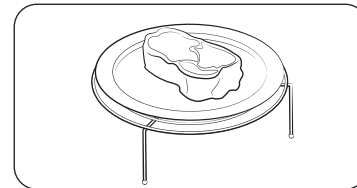
Cooking time

Step 4

-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



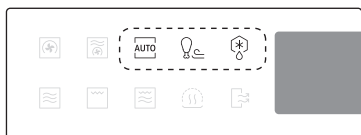
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 15.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Operations

Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Air Fry**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



On the feature panel, press an **Auto mode**, for example, **Air Fry**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the **▲ / ▼** buttons to select a preferred programme and the press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the **▲ / ▼** buttons to set the serving size (or weight). When done, press **Start**.

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

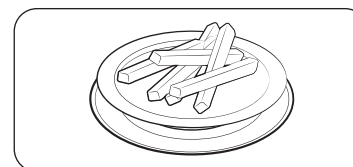
NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

Air Fry

The oven offers 12 programmes for your convenience. You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results. Air Fry programmes run with a combination of convection, top heating elements and/or microwave energy.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Air Fry		1 to 12		Serving size



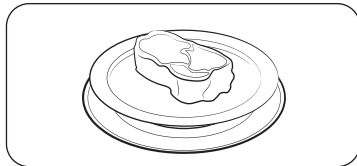
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1

Auto



Step 2

1 to 20

1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Step 3

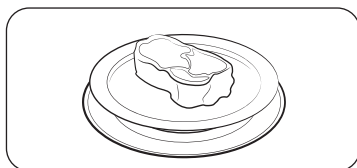
Serving size

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1

Power Defrost



Step 2

1 to 5

1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Step 3

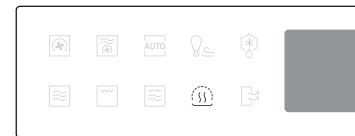
weight


Special functions

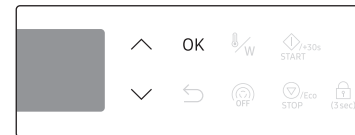
Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,




1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the \wedge / \vee buttons to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the \wedge / \vee buttons to set the time, and then press **Start** (). The oven starts warming.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 3 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press , and repeat step 2 above.

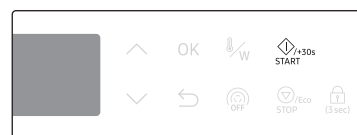
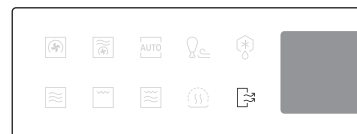
Operations

Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Deodorization

Use this to remove bad smells from the oven regularly.



1. On the feature panel press . The default time (05:00) blinks.
2. Press **OK** to accept the default time, or Use the **^** / **v** buttons to change the time up to 15 minutes.
3. When done, press **Start** .
4. The oven starts deodorizing with the icon below the remaining time on the display.

Cooking Smart

Auto cooking

Air Fry guide

	Food	Serving size (g)	Directions
F1	Roast vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crust plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F2	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F3	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F4	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F5	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F6	Frozen Oven Chips	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

	Food	Serving size (g)	Directions
F7	Frozen Prawns	200-250 300-350	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F8	Fish Cutlets	300-350 400-450	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
F9	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F10	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F11	Chicken Drumsticks	300-350 400-450 500-550	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press Start (START) to continue. Stand for 1-3 minutes.
F12	Frozen Chicken Wings	400-450 500-550	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press Start (START) to continue. Stand for 1-2 minutes.

Auto cook guide

	Food	Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plate meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
A5	Homemade Lasagne	1000-1100	<p>Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese</p> <p>Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagne noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A6	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	<p>Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g, beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity.</p> <p>Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>

Food		Serving size (g)	Directions
A7	Homemade Mini Quiche	400-500	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper <p>Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soft pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.</p>
A8	Roast Fish	300-400 500-600	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 high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.

Cooking Smart

	Food	Serving size (g)	Directions
A10	Roast Pork	800-1000 1200-1400	Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A11	Grilled Chicken Breast	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A12	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A13	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the Start (START) to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A15	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A16	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

	Food	Serving size (g)	Directions
A17	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A18	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A19	Yogurt - Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.
A20	Yogurt - Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	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.
d2	Poultry	200-1500	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.
d3	Fish	200-1500	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 20-50 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	4-5	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.			
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

Cooking Smart

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug)	900	1½- 2	1-2
	500 ml (2 mugs)		3 - 3½	
Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.				
Soup (chilled)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.				
Stew (chilled)	450 g	600	5½ - 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ - 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ - 6½	3
	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.			
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
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.				

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Pork steaks	250	7-8	
Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!				
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!				
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!				
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating. When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Cooking Smart

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	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 low rack.			

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets - anything you would normally use in a traditional convection oven - can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim. Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	14½-16½
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	9-11
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		
Marble cake	700	Only 180 °C	70-75
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-30
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	12½-17½
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Homemade Potato Gratin	500	600 W 180 °C	5-7 (first side) 10-14 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	45-50
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Artichokes	300 (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300	900 W	4-5
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Vegetables	300	600 W	7-8
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250	900 W	15-18
	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500	900 W	7-8
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Stew (chilled)	400	600 W	5-6
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600 W	1-2
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250	900 W	3-4
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbs. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Smart

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 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 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 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

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start (START) button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Stop (STOP) button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start (START) button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press Stop (STOP) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service 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 MC35R8058** oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2250 W
	Convection	2600 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 481 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 27.5 kg
Noise Level		45 dBA

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

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

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04597G-00