



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

#### PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04375A-00

# Kuchenka mikrofalowa

---

## Instrukcja obsługi

MG28J5255\*\*

---



# Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji obsługi</b>	<b>4</b>
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	4
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>5</b>
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	5
Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	13
<b>Montaż</b>	<b>14</b>
Akcesoria	14
Miejsce montażu	16
Taca obrotowa	16
<b>Konserwacja</b>	<b>17</b>
Czyszczenie	17
Wymiana (naprawa)	18
Konserwacja w okresie, gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas	18
<b>Skrócona instrukcja obsługi</b>	<b>19</b>
<b>Funkcje kuchenki</b>	<b>20</b>
Kuchenka	20
Panel sterowania	21
<b>Korzystanie z kuchenki</b>	<b>22</b>
Jak działa kuchenka mikrofalowa	22
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	23
Gotowanie/Podgrzewanie	24
Ustawianie godziny	25
Poziomy mocy i czas przygotowania potraw	26
Dostosowanie czasu pracy	26
Zatrzymywanie pracy kuchenki	27
Ustawianie trybu oszczędzania energii	27
Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania	28
Korzystanie z funkcji moje danie	31
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	32
Korzystanie z funkcji gotowania na parze	34
Porady dotyczące gotowania na parze	37
Grillowanie	38
Połączenie mikrofal i grilla	39
Używanie funkcji trybu podgrzewania	40
Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej	43
Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej	44
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	44

---

Lista naczyń i przyborów kuchennych	<b>45</b>
Zasady przygotowywania potraw	<b>47</b>
Rozwiązywanie problemów	<b>61</b>
Rozwiązywanie problemów	61
Kod informacyjny	66
Parametry techniczne	<b>67</b>

---

# Korzystanie z instrukcji obsługi

---

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

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

## W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

---

### OSTRZEŻENIE

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

### PRZESTROGA

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

### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NINIEJSZYCH INSTRUKCJI NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZEZ CAŁY CZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI.

PRZED UŻYCIEM KUCHENKI NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PONIŻSZYMI INSTRUKCJAMI.

### Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

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

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

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

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.

**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.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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 oraz pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

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

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

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

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

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

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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.

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





# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## Tylko funkcja kuchenki – Opcjonalnie

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

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

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

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

### OSTRZEŻENIE

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

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

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.



# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

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

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

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

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

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.



Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.

Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

### **PRZESTROGA**

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. **NIE UŻYWAĆ** żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

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

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

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

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

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. 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 kuchenki.

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

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.



# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).

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

- A.** Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrząskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- B.** NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- C.** W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
  - 1)** drzwiczki (nie mogą być wygięte)
  - 2)** zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
  - 3)** uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- D.** Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

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

- A.** Wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.
- B.** Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawa.
  - Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
  - Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com).



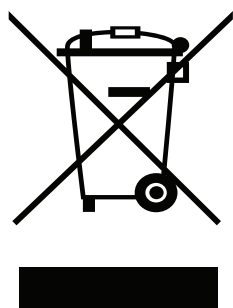
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

## Definicja grupy produktu

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

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

## Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

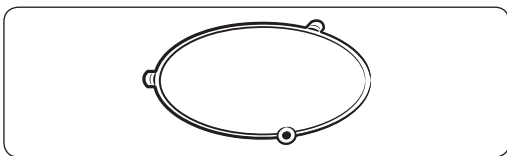
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

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

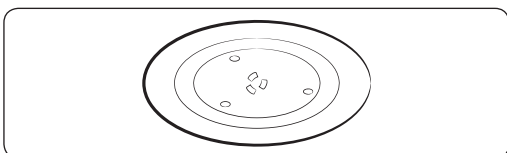
# Montaż

## Akcesoria

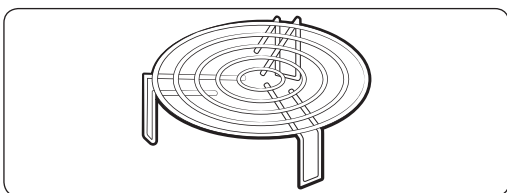
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



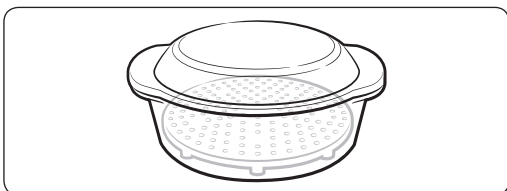
- 01 Pierścień obrotowy**, który umieszcza się na środku kuchenki.  
**Przeznaczenie:** Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



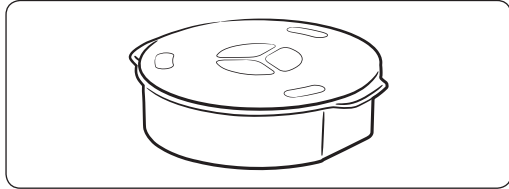
- 02 Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.  
**Przeznaczenie:** Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



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



- 04 Szklane naczynie do gotowania na parze**, patrz strona 37.  
**Przeznaczenie:** Naczynie do gotowania na parze jest używane do gotowania na parze.



**05 Miska do podgrzewania talerzy,**  
patrz strona 40-43.




**Przeznaczenie:** Miski do podgrzewania talerzy używa się podczas stosowania funkcji podgrzewania talerzy w trybie podgrzewania.

**WAŻNE**

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

**WAŻNE**

**NIE WOLNO** używać trybów **Grill** i **Łączony** w przypadku korzystania ze szklanego naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE 	GRILL  / ŁĄCZONY 
Szklane naczynie do gotowania na parze	<b>O</b>	<b>X</b>

**WAŻNE**

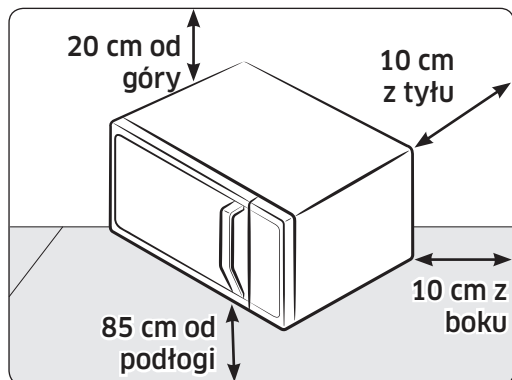
**NIE WOLNO** używać trybów **Mikrofales**, **Grill** lub **Łączony**, gdy w kuchence znajduje się naczynie do podgrzewania talerzy. Można używać tylko w przypadku korzystania z funkcji podgrzewania talerza.

Tryb pracy	Podgrzewanie 	MIKROFALE  / GRILL  / ŁĄCZONY 
Miska do podgrzewania talerzy	<b>O</b>	<b>X</b>



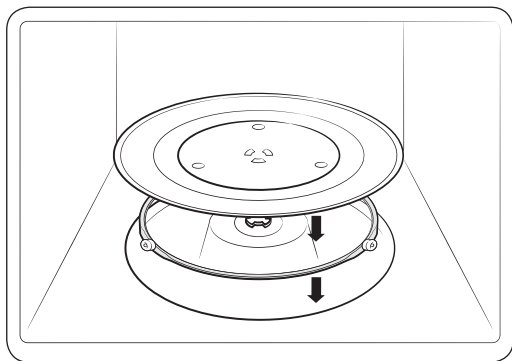
# Montaż

## Miejsce montażu



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

## Taca obrotowa



Wymij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

# Konserwacja

## Czyszczenie

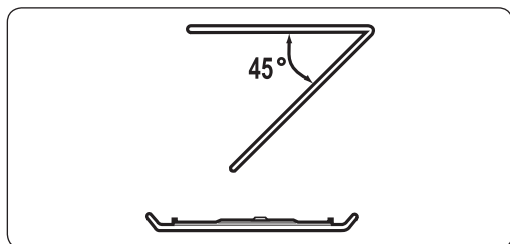
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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

### Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

- 1.** W pustej kuchence na tacy obrotowej umieść szklaną rozcieńczonego soku cytrynowego.
- 2.** Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
- 3.** Po zakończeniu cyklu poczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

### Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



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

# Konserwacja

---

## PRZESTROGA

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

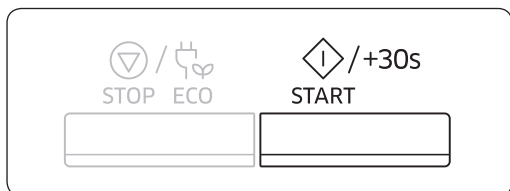
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

---

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

# Skrócona instrukcja obsługi



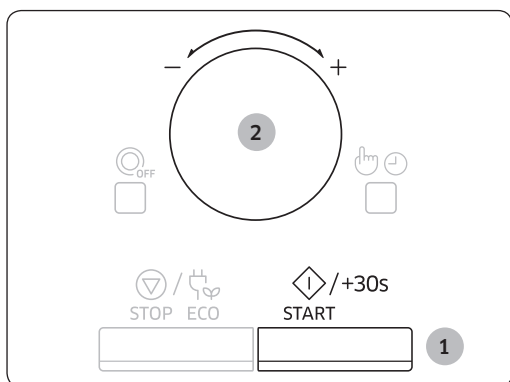
## Przygotowywanie posiłku.

Umieść potrawę w kuchence.

Naciśnij przycisk **START/+30s**.

**Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę.  
Po zakończeniu gotowania:

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

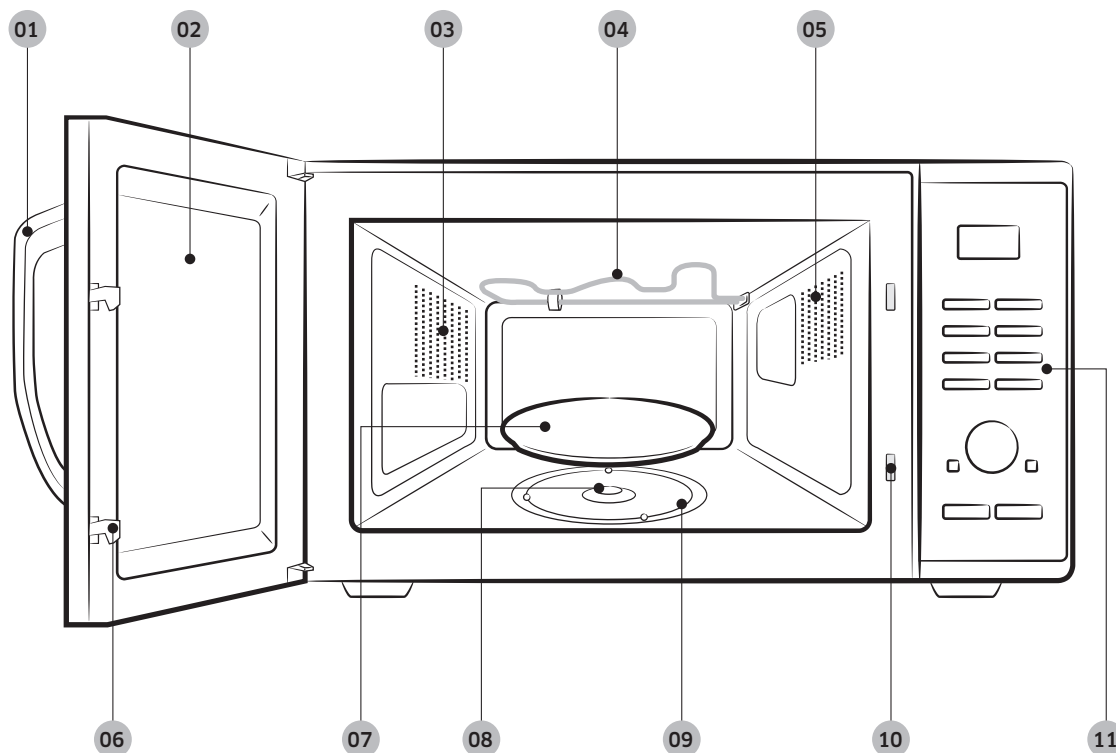


## Wydłużenie czasu gotowania o 30 sekund.

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

# Funkcje kuchenki

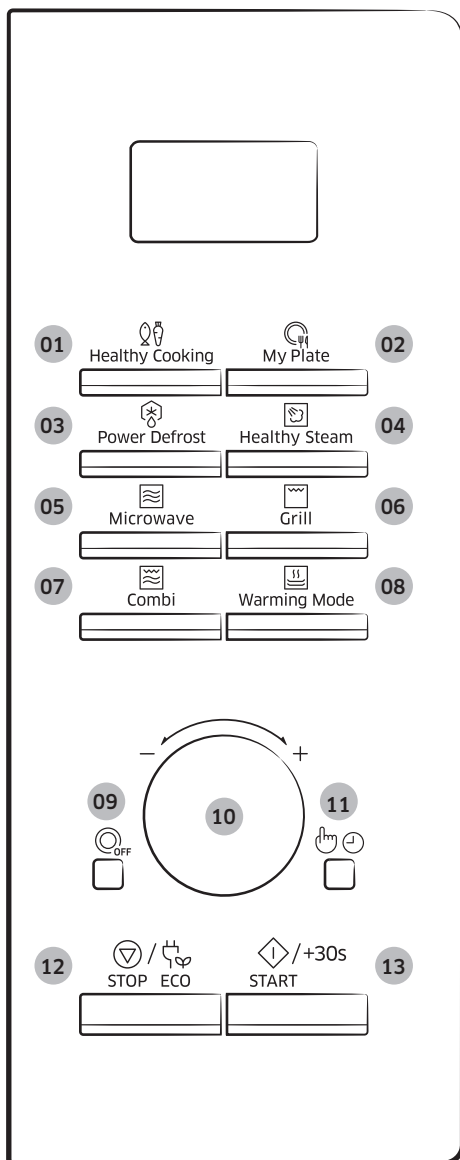
## Kuchenka



Funkcje kuchenki

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

## Panel sterowania



- 01** Przycisk Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie)
- 02** Przycisk My Plate (Moje danie)
- 03** Przycisk Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 04** Przycisk Healthy Steam (Gotowanie na parze)
- 05** Przycisk Microwave (Mikrofałe)
- 06** Przycisk Grill
- 07** Przycisk Combi (Tryb łączony)
- 08** Przycisk Warming Mode (Podgrzewanie)
- 09** Przycisk Wł./Wył. tacy obrotowej
- 10** Pokrętko wielofunkcyjne (Waga/Porcja/Czas)
- 11** Przycisk Wyboru/Zegara
- 12** Przycisk Stop/Eco (Stop/Tryb ekonomiczny)
- 13** Przycisk Start/+30s

# Korzystanie z kuchenki

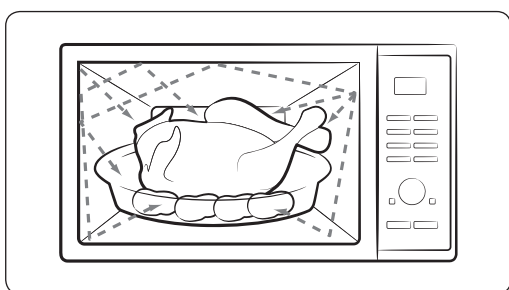
## Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



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

### WAŻNE

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

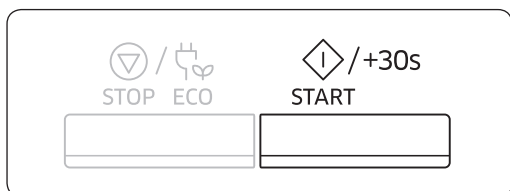
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

## Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości, zapoznaj się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach 61-66.

### UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % - 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.



Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

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

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



# Korzystanie z kuchenki

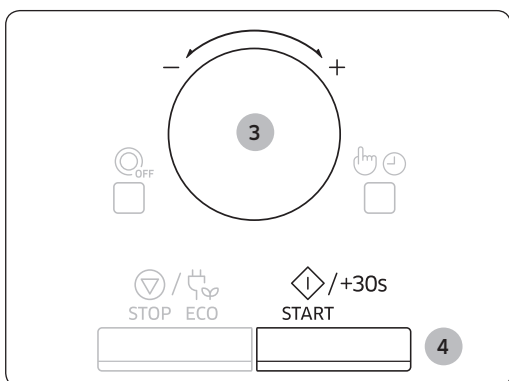
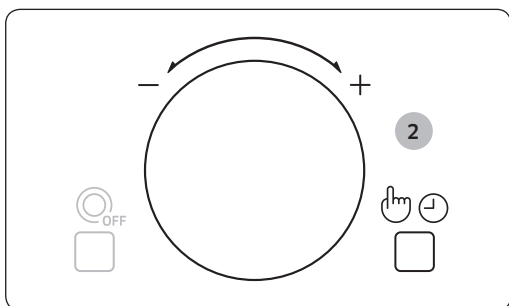
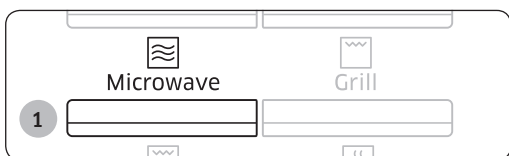
## Gotowanie/Podgrzewanie


Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

### WAŻNE

Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

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



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofal)**.  
**Efekt:** Wyświetli się wartość 900 W (maksymalna moc gotowania):  
 (tryb mikrofal)
2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, przekręcając  **pokrętło wielofunkcyjne**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.
3. Ustaw czas gotowania, obracając  **pokrętło wielofunkcyjne**.  
**Efekt:** Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
**Efekt:** W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Ustawianie godziny

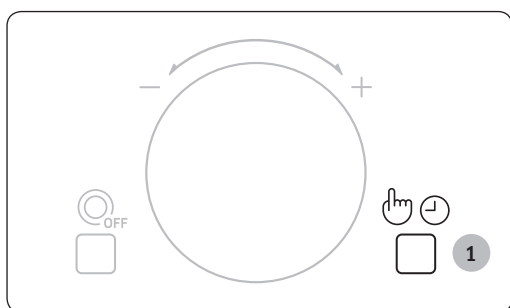
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

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

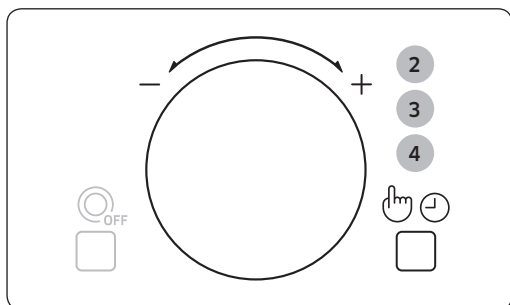
### UWAGA

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

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



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

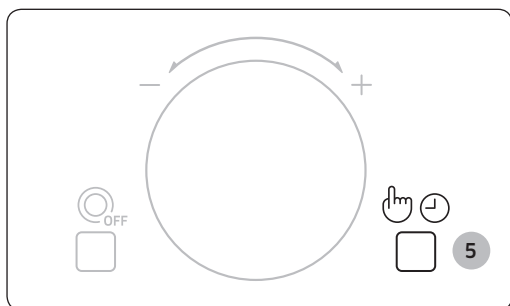


#### 3. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.

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

#### 5. Po wyświetleniu właściwego czasu, naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**, aby uruchomić zegar.

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



# Korzystanie z kuchenki

## Poziomy mocy i czas przygotowania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67%	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33%	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11%	100 W

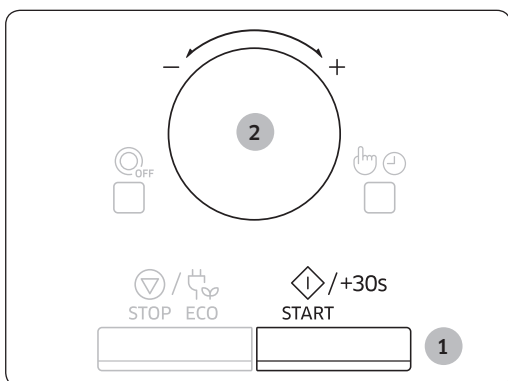
Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

## Dostosowanie czasu pracy

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

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



### Sposób 1.

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki podczas gotowania, naciśnij przycisk **START/+30s**, aby wydłużyć czas gotowania o kolejne 30 sekund.

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

### Sposób 2.

Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby dostosować czas gotowania.

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

## Zatrzymywanie pracy kuchenki

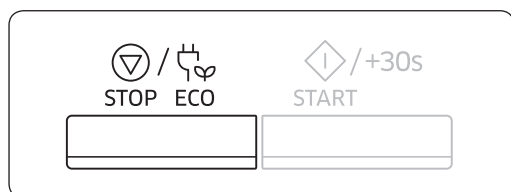
Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

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

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Na chwilę	Na chwilę: otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> . <b>Efekt:</b> Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> .
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> jeden raz. <b>Efekt:</b> Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> .

## Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

### UWAGA

#### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

# Korzystanie z kuchenki

## Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania

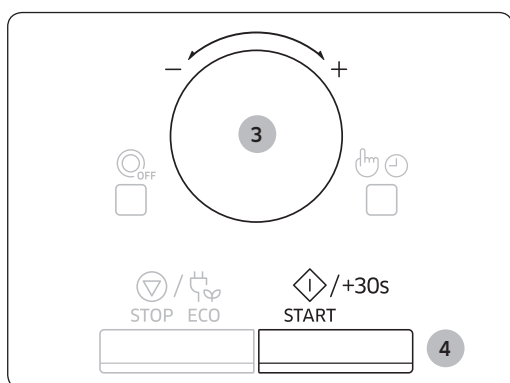
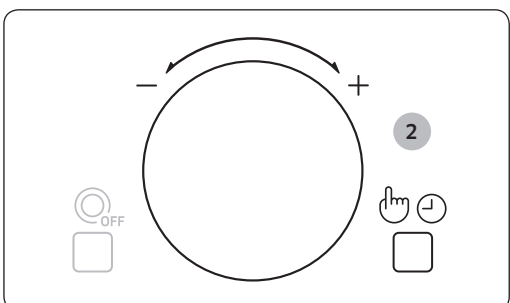
Funkcja **Zdrowe gotowanie** umożliwia wybranie jednego z 15 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**.

### WAŻNE

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie)**.
2. Wybierz Warzywa i zboża lub Drób i ryby, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.  
1 - Warzywa i zboża  
2 - Drób i ryby
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
**Efekt:** Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dla 15 zaprogramowanych opcji gotowania. Są one podzielone na kategorie Warzywa i zboża oraz Drób i ryby.

## WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

### 1. Warzywa i zboża

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-2 Szpinak	150 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-3 Kolba kukurydzy	500 g (2 szt.)	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.
1-4 Ryż brązowy (parboiled)	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minut.
1-5 Makaron rurki razowy	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dokładnie wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
1-6 Komosa ryżowa	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
1-7 Bulgur	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.

(ciąg dalszy)

# Korzystanie z kuchenki

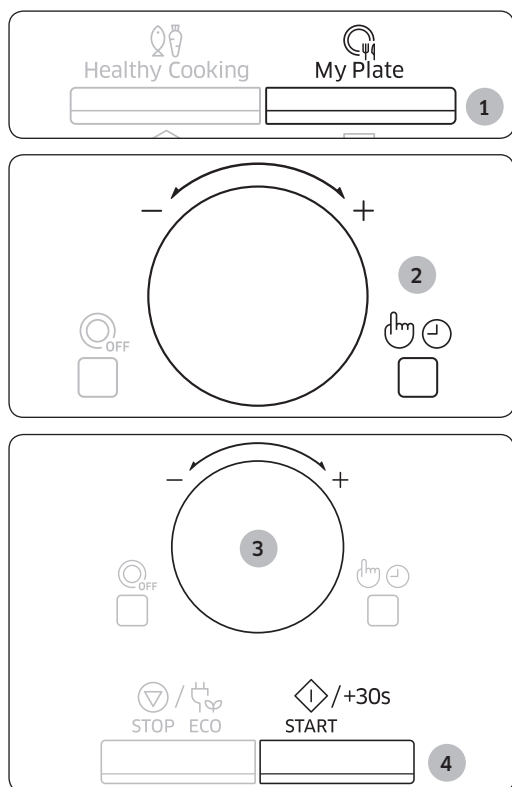
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-8 Zapiekanka z warzyw	500 g	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2-3 minuty.
1-9 Pomidory z grilla	400 g	Oplucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 min.

## 2. Drób i ryby

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Piersi z indyka	300 g (2 szt.)	Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
2-2 Świeże filety rybne	300 g (2 szt.)	Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
2-3 Świeże krewetki	250 g	Krewetki oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
2-4 Świeży pstrąg	400 g (1-2 ryby)	Włóż 1 lub 2 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
2-5 Pieczona ryba	400 g (2 ryby)	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.
2-6 Grillowane steki z łososia	300 g (2 steki)	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.

## Korzystanie z funkcji moje danie

Funkcja **Moje danie** ma dwa fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **My Plate (Moje danie)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/ Zegara**.
3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

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

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

W poniższej tabeli przedstawiono programy automatycznego odgrzewania funkcji **Moje danie**, ilości oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Szlądzone gotowe danie	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minuty.
2 Szlądzone danie wegetariańskie	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 minuty.



# Korzystanie z kuchenki

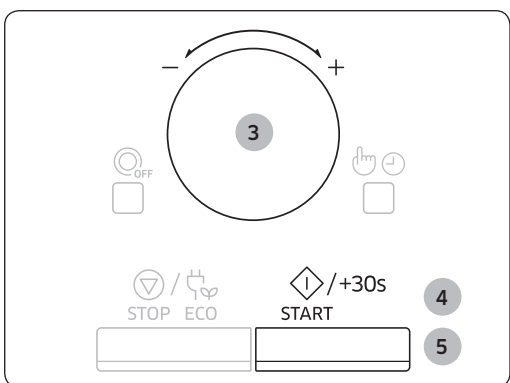
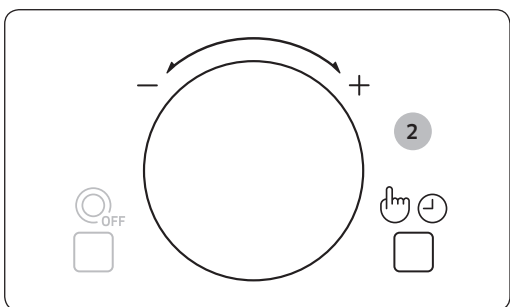
## Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcje **Szybkie rozmrażanie** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciasta. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

### UWAGA

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

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



1. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.
3. Wybierz wielkość porcji, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

#### Efekt:

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

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

#### Efekt:

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

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy funkcji **Szybkie rozmrażanie**, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 minut.
2 Drób	200-1500 g	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 minut.
3 Ryby	200-1500 g	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-50 minut.
4 Chleb/Ciasto	125-1000 g	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 5-20 minut.

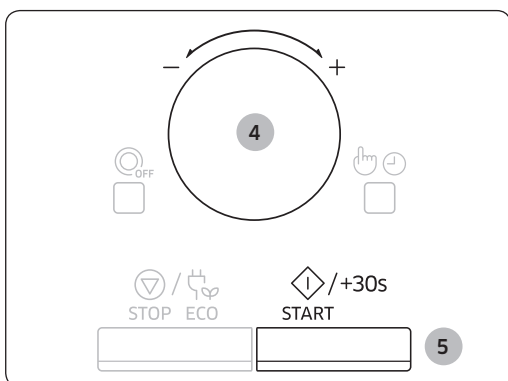
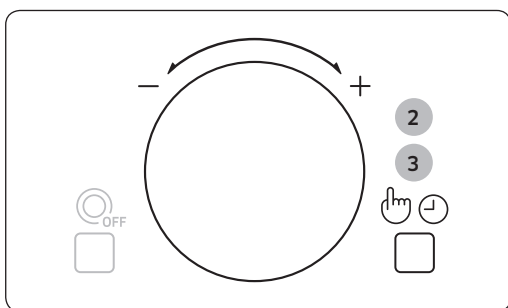
# Korzystanie z kuchenki

## Korzystanie z funkcji gotowania na parze

Funkcja **Gotowanie na parze** umożliwia wybranie jednego z 17 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Liczbę porcji można ustawić, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. Możesz gotować z funkcją **Gotowanie na parze** przy użyciu szklanego naczynia do gotowania na parze.

Najpierw umieść naczynie do gotowania na parze z jedzeniem na środku tacy obrotowej.



1. Następnie naciśnij przycisk **Healthy Steam (Gotowanie na parze)**.
2. Wybierz tryb Healthy (Zdrowa kuchnia) lub Oriental (Kuchnia orientalna), obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.  
1 - Zdrowa kuchnia  
2 - Kuchnia orientalna
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.
4. Wybierz wielkość porcji, obracając  **pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

**Efekt:**

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

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

**WAŻNE**

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

Poniższa tabela przedstawia ilości i instrukcje dla każdego z 17 zaprogramowanych opcji gotowania.

## WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

### 1. Zdrowa kuchnia

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Różyczki brokułów	250 g 500 g	Oplucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Brokuły ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-2 Plastry marchwi	250 g 500 g	Oplucz i oczyść świeżą marchew. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Marchew ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-3 Różyczki kalafiora	250 g 500 g	Oplucz i oczyść świeży kalafior i podziel na różyczki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Kalafior ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-4 Dyńa pokrojona w kostkę	250 g 500 g	Dyńę zważ, umyj i pokrój na równe kawałki lub w kostkę. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż dyńę na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-5 Obrane ziemniaki	250 g 500 g	Oplucz i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż ziemniaki na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-6 Mrożone warzywa	250 g 500 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Zamrożone warzywa ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-7 Kompot owocowy	400 g	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Owoce ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-8 Ryż biały	250 g	Ryż włóż do naczynia do gotowania na parze. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.

(ciąg dalszy)

# Korzystanie z kuchenki

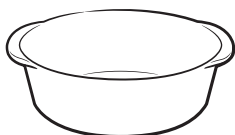
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-9 Wołowina na parze	250 g 500 g	Zważ mielone mięso wołowe i uformuj je w kształt kulek (Ø25 mm każda). Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż wołowinę na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-10 Filety z łososia	300 g 600 g	Ryby opłucz i dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Filety z łososia ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-11 Piersi z kurczaka	300 g 600 g	Kawałki mięsa opłucz i ponacinaj skórę na powierzchni. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż piersi kurczaka na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

## 2. Kuchnia orientalna

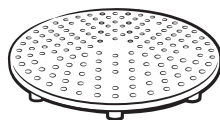
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Owsianka z kurczakiem	650 g	150 g udek z kurczaka pokrój w plasterki i wymieszaj w misce ze skrobią kukurydzianą. Wlej 400 ml wody i bulionu z kurczaka do naczynia do gotowania na parze. Włóż przygotowaną mieszankę do naczynia do gotowania na parze i dodaj 100 g sypkiego ryżu. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-2 Ryby morskie o białym mięsie gotowane na parze	250 g 500 g	Opłucz dorsza pod zimną wodą. Posyp 1 łyżeczką soli i dodaj trochę pieprzu. Skrop 1 łyżką sosu sojowego i wstaw do lodówki na 30 minut. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż 4 filety w jednej warstwie na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-3 Kluski na parze	300 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Zamrożone kluski ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-4 Zielone warzywa liściaste	125 g 250 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Opłucz warzywa. Ułóż je na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-5 Jajka na parze	350 g	Do naczynia do gotowania na parze włóż 3 jajka, wlej 250 ml wody, bulion drobiowy, 10 ml oleju i wsyp szczyptę soli. Powoli wymieszaj łyżką. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-6 Krewetki na parze	300 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Opłucz świeże krewetki. Ułóż je na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

## Porady dotyczące gotowania na parze

Szklane naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung. Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy. Zestaw szklanego naczynia do gotowania na parze w kuchence mikrofalowej składa się z trzech elementów.



Misa



Płytką silikonową



Pokrywką

Wszystkie części wytrzymują temperaturę od -20 °C do 200 °C. Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

### Zasady użytkowania:

#### WAŻNE

Nie używać do:

- Nie czyścić moką ściereczką lub umieszczać na mokrej powierzchni, gdy szkło jest gorące.
- Nie umieszczać na otwartym ogniu.

#### WAŻNE

Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

#### WAŻNE

Aby dowiedzieć się więcej o trybie automatycznego gotowania, należy zapoznać się z rozdziałem „Korzystanie z funkcji gotowania na parze”.

#### WAŻNE

Zachować ostrożność podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze, ponieważ uchwyt po zakończonym gotowaniu jest bardzo gorący. Należy stosować rękawice kuchenne.

#### WAŻNE

Podczas gotowania, naczynie do gotowania na parze wypełnia się parą, które stwarza ryzyko poparzenia. Nie należy przysuwać twarzy do naczynia, a pokrywę należy zdejmować w rękawicach kuchennych.

### Konserwacja:

#### WAŻNE

Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.

#### WAŻNE

W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.

#### WAŻNE

Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

#### WAŻNE

**NIE WOLNO** używać trybów **Grill** i **Łączony** w przypadku korzystania ze szklanego naczynia do gotowania na parze.

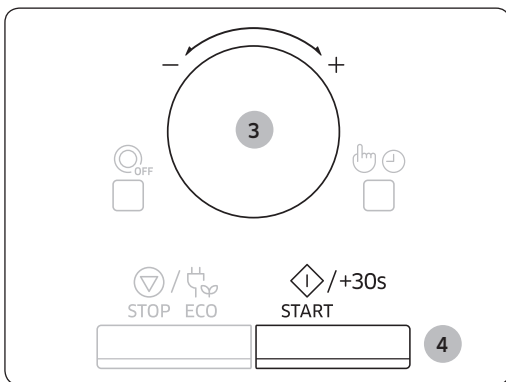
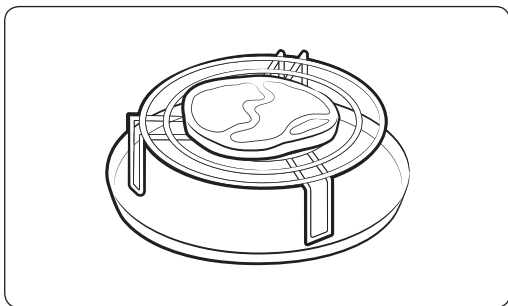
Tryb pracy	MIKROFALE	GRILL  / ŁĄCZONY
Szklane naczynie do gotowania na parze	<b>O</b>	<b>X</b>

# Korzystanie z kuchenki

## Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

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



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

2. Naciśnij przycisk **Grill**.

**Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.

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

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

**Efekt:** Rozpocznie się grillowanie:

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

## Połączenie mikrofal i grilla

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

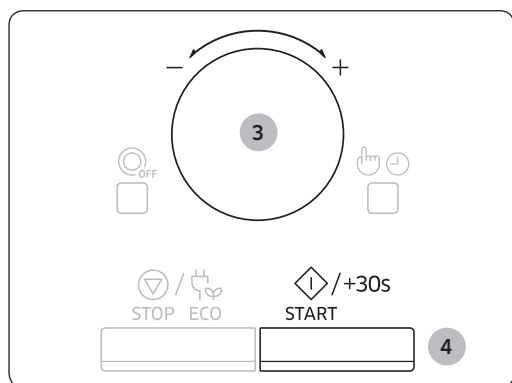
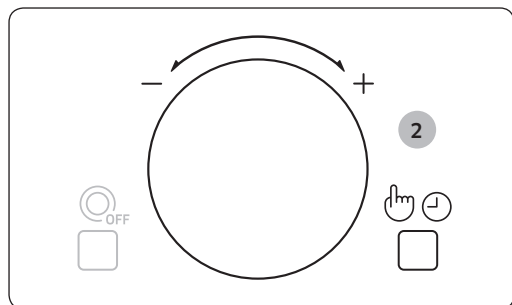
### WAŻNE

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

### WAŻNE


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

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



#### 1. Naciśnij przycisk **Combi (Tryb łączony)**.

**Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:

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

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

- Nie można ustawić temperatury grilla.

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

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.

#### 4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

**Efekt:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.

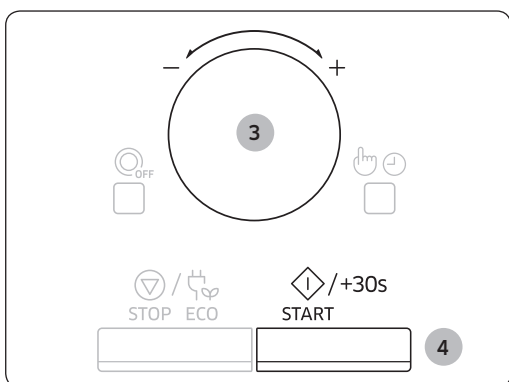
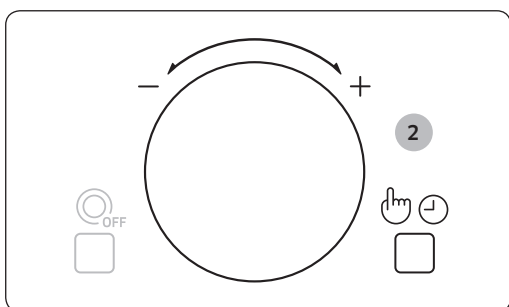
- 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



# Korzystanie z kuchenki

## Używanie funkcji trybu podgrzewania

Funkcja **Podgrzewanie** umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych opcji podgrzewania jedzenia oraz talerzy. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.



1. Naciśnij przycisk **Warming Mode (Podgrzewanie)**.
2. Wybierz opcje Utrzymanie ciepła lub Podgrzewanie talerzy, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **Wyboru/Zegara**.  
1 - Utrzymanie ciepła  
2 - Podgrzewanie talerzy
3. Wybierz tryb Hot (Gorący) lub Mild (Łagodny), obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.  
1-1 / 2-1 - Gorący  
1-2 / 2-2 - Łagodny
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
**Efekt:** Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### Zalecane ustawienia trybu podgrzewania

Gorący (1-1 / 2-1)	Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, stek (dobrze wysmażony), dania rybne, suche ciasta.
Ciepły (1-2 / 2-2)	Placek, chleb, potrawy z jajek, stek (krwisty lub średnio wysmażony)

## 1. Utrzymywanie temperatury

Funkcja ta pozwala podtrzymywać temperaturę posiłków do czasu ich podania.

Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

Temperaturę (tryb gorący lub ciepły) można wybrać, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. (Instrukcja znajduje się na poprzednich stronach).

1-1. Gorący

1-2. Łagodny

Aby użyć funkcji Utrzymywanie temperatury, wykonaj następujące czynności:

- Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej.
- Włącz funkcję utrzymywania temperatury.

### WAŻNE

Ta funkcja nie służy do odgrzewania zimnych posiłków. Programy służą do utrzymywania temperatury świeżo przyrządzonych pokarmów.

### WAŻNE

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

### WAŻNE

Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.

### WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

## 2. Podgrzewanie talerzy

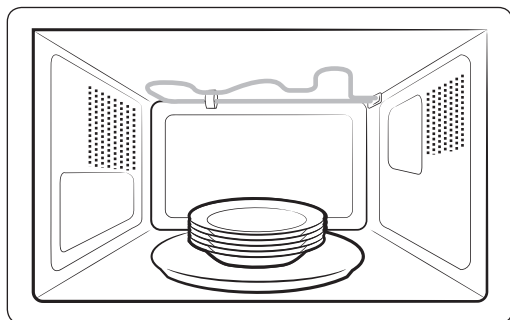
Funkcja podgrzewania talerzy umożliwia podgrzewanie naczyń.

Funkcja ta służy do podgrzewania talerzy do odpowiedniej temperatury.

Temperaturę (tryb gorący lub ciepły) można wybrać, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. (Instrukcja znajduje się na poprzednich stronach).

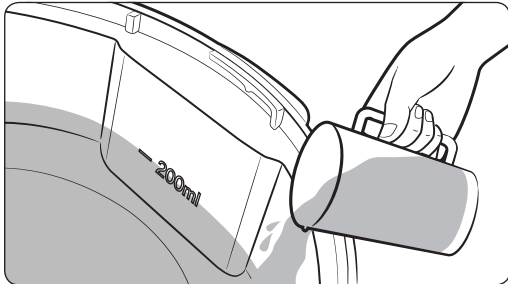
2-1. Gorący

2-2. Łagodny

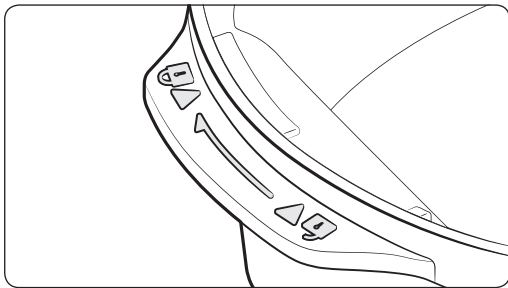


1. Umieść talerze na środku tacy obrotowej.  
(Maksymalna liczba talerzy: 5 szt.)

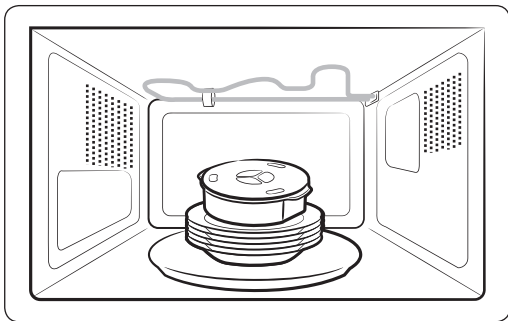
# Korzystanie z kuchenki



2. Napełnij miskę do podgrzewania talerzy wodą do wysokości oznaczonej linią (poziomą linią napełnienia wodą) po wewnętrznej stronie miski. (Odpowiada to objętości około 200 ml).



3. Przykryj miskę przykrywką. Obróć do pozycji „Zamknięte”.



4. Umieść miskę do podgrzewania talerzy na talerzach.



5. Zamknij drzwiczki. Włącz funkcję podgrzewania talerzy.

### **WAŻNE**

Używaj wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

### **WAŻNE**

Nie wolno gotować w misce do podgrzewania talerzy. Należy jej używać wyłącznie w trybie podgrzewania talerzy.

### **WAŻNE**

Należy używać wyłącznie talerzy, które można podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych.

### **WAŻNE**





Nie wolno używać tej funkcji bez nalania wody.

### **WAŻNE**

Wymijając talerze lub miskę, używaj rękawic kuchennych.

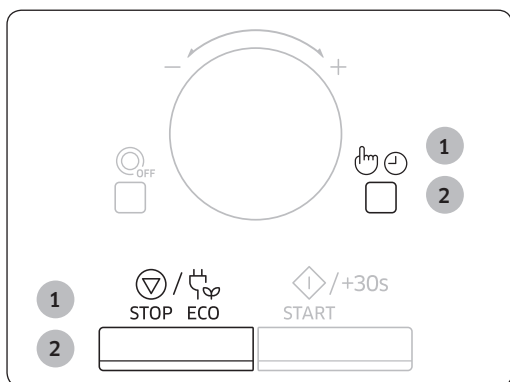
### **WAŻNE**

**NIE WOLNO** używać trybów **Mikrofal**, **Grilla** i **Łączonego** do podgrzewania talerzy. W tym celu należy używać wyłącznie funkcji podgrzewania talerzy w trybie podgrzewania.

Tryb pracy	Podgrzewanie 	MIKROFALE  / GRILL  / ŁĄCZONY 
Miska do podgrzewania talerzy	<b>O</b>	<b>X</b>

## Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

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



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

#### Efekt:

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



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

Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

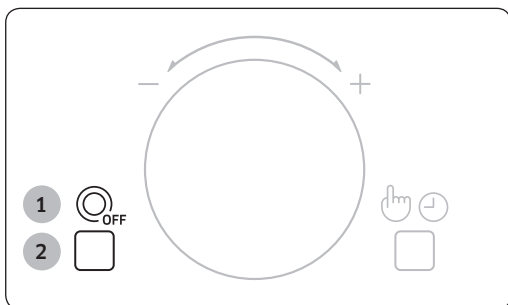
# Korzystanie z kuchenki

## Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej

Przycisk **Włączania/Wyłączania obracania tacy** umożliwia przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchence, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).

### WAŻNE

W takim przypadku wyniki mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie. Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.



### OSTRZEŻENIE

Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki.

**Przyczyna:** Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.

1. Naciśnij przycisk **Włączanie/wyłączanie tacy obrotowej**.  
**Efekt:** Taca nie będzie się obracać.

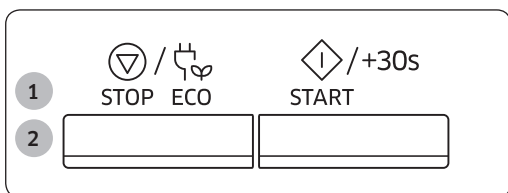
2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij jeszcze raz przycisk **Włączanie/wyłączanie tacy obrotowej**.  
**Efekt:** Taca zacznie się obracać.

### UWAGA

Przycisk **Taca obrotowa wł./wył.** działa tylko podczas gotowania.

## Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.  
**Efekt:** Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.

2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.  
**Efekt:** Kuchenka działa w sposób normalny.

# Lista naczyń i przyborów kuchennych

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

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

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

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.

(ciąg dalszy)

# Lista naczyń i przyborów kuchennych

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Wyroby metalowe <ul style="list-style-type: none"> <li>Naczynia</li> <li>Zamknięcia toreb do zamrażania</li> </ul>	✗ ✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe <ul style="list-style-type: none"> <li>Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny</li> <li>Papier makulaturowy</li> </ul>	✓ ✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe <ul style="list-style-type: none"> <li>Pojemniki</li> <li>Folia kuchenna</li> <li>Torby do zamrażania</li> </ul>	✓ ✓ ✓✗	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy. Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane

✓✗ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

# Zasady przygotowywania potraw

## Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## Gotowanie

### Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

### Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

### Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

### Czas oczekiwania po ugotowaniu

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



# Zasady przygotowywania potraw

## Zasady gotowania mrożonych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	5-6
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minuty.		

## Zasady gotowania świeżych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	<b>Instrukcje</b> Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instrukcje</b> Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	<b>Instrukcje</b> Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instrukcje</b> Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 minuty.		
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instrukcje</b> Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty.		

(ciąg dalszy)

# Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Por	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instrukcje</b> Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Instrukcje</b> Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty.			
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	<b>Instrukcje</b> Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instrukcje</b> Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Instrukcje</b> Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 minuty.			
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instrukcje</b> Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 minuty.		

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

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

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

W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj.

Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 500 ml zimnej wody w przypadku porcji 250 g lub 750 ml w przypadku porcji 375 g. Odstaw na 5 minut.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 500 ml zimnej wody w przypadku porcji 250 g lub 750 ml w przypadku porcji 375 g. Odstaw na 5 minut.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	900 W	16-17
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18
	<b>Instrukcje</b> Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 minut.		

# Zasady przygotowywania potraw

## Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

### Układanie i przykrywanie

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

### Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki.

Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).

Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

### Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

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

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

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci.

Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## Podgrzewanie płynów

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

## Podgrzewanie odżywek dla dzieci

### Odżywki dla dzieci:

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

### Mleko dla dzieci:

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

### Wskazówka:

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

### Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 filiżanki)		2-2½
	450 ml (3 filiżanki)		3-3½
	600 ml (4 filiżanki)		3½-4
	<b>Instrukcje</b> Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	<b>Instrukcje</b> Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 minuty.		

(ciąg dalszy)

# Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instrukcje</b> Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instrukcje</b> Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instrukcje</b> Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
<b>Instrukcje</b> Umieść danie składające się z 2- 3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 minuty.			
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	<b>Instrukcje</b> Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		

## Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s
	<b>Instrukcje</b> Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund
	<b>Instrukcje</b> Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		60-70 s
	<b>Instrukcje</b> Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę.		



# Zasady przygotowywania potraw

## Rozmrażanie

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

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

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

**Wskazówka:** Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia produktów zamrożonych w temperaturze od około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
<b>Mięso</b>	Mięso mielone	180 W	6-7
	500 g		9-12
	Steki wieprzowe	180 W	5-7
<b>Instrukcje</b> Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-30 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
<b>Drób</b>			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14-15
Cały kurczak	1200 g	180 W	32-34
<b>Instrukcje</b> Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-60 minut.			
<b>Ryby</b>			
Filety rybne	200 g	180 W	6-7
Całe ryby	400 g	180 W	11-13
<b>Instrukcje</b> Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 10-25 minut.			
<b>Owoce</b>			
Jagody	300 g	180 W	6-7
<b>Instrukcje</b> Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 minut.			
<b>Pieczyno</b>			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	1-1½ 2½-3
Tosty/Kanapki	250 g	180 W	4-4½
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	7-9
<b>Instrukcje</b> Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 minut.			

# Zasady przygotowywania potraw

## Grill

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

### Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

### Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

### Ważna uwaga:

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

## Mikrofale + Grill

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

### Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofales + grill

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

### Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofales + grill:

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

### Ważna uwaga:

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

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

## Przewodnik grillowania świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3 minuty funkcję grillowania.  
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

### WAŻNE

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (każda ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3
	<b>Instrukcje</b> Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.			
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	5-6	–
	<b>Instrukcje</b> Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	4-5	–
	<b>Instrukcje</b> Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	7-8	–
	<b>Instrukcje</b> Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.			
Mrożona lasagna	400 g	300 W + Grill Tylko grill	18½-19½ 1-2	–
	<b>Instrukcje</b> Umieść świeżą zapiekankę w małym naczyniu żaroodpornym. Umieść potrawę na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7-8	–
	<b>Instrukcje</b> Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzyнки i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill odwrócić	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj kurczaka olejem, następnie posyp przyprawami. Włóż do naczynia żaroodpornego i umieść na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			

# Zasady przygotowywania potraw

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Mrożona pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	<b>Instrukcje</b> Umieść mrożoną pizzę na okręgu na niskiej podstawie. Umieść niską podstawę na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.			

## Porady i wskazówki

### Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

### Roztapianie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

### Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

### Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 min przy użyciu mocy 900 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### Gotowanie budyniu lub kremu z mleka i jaj

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½- 7½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Wielokrotnie wymieszać po gotowaniu.

### Przypiekanie plasterków migdałów

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

# Rozwiązywanie problemów

## Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Informacje ogólne</b>		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy, naciśnij ponownie przycisk <b>Start</b> , aby uruchomić kuchenkę.
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.

# Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbyt się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia. Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne	Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Kuchenka nie grzeje.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, 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 naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, 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 naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, 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 naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Światło wewnętrznej lampy jest przyciemnione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk <b>Cancel (Anuluj)</b> .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk <b>Start</b> , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Ze szczeliny przy drzwiczkach wydobywa się para.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.



# Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Naciśnięcie przycisku <b>+30sec</b> powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk <b>+30sec</b> umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.
<b>Taca obrotowa</b>		
Podczas obracania taca obrotowa zmienia położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
<b>Grill</b>		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

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

# Rozwiązywanie problemów

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

## Kod informacyjny

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

### UWAGA

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

# Parametry techniczne

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

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG28J5255\*\* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG28J5255**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii	
Moc maksymalna	2900 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (Szer. X Wys. X Gł.)	
Na zewnątrz (razem z uchwytem)	517 × 297 × 444 mm
Wnętrze kuchenki	357 × 255 × 357 mm
Pojemność	28 litrów
Waga	
Netto	Ok. 15,0 kg
Poziom hałasu	42 dBA

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04375A-00

# Mikrohullámú sütő

## Használati útmutató

MG28J5255\*\*



# Tartalom

<b>A használati útmutató használata</b>	<b>4</b>
A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	4
<b>Biztonsági előírások</b>	<b>5</b>
Fontos biztonsági előírások	5
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	13
<b>Üzembe helyezés</b>	<b>14</b>
Tartozékok	14
Üzembe helyezés helye	16
Forgótányér	16
<b>Karbantartás</b>	<b>17</b>
Tisztítás	17
Csere (javítás)	18
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	18
<b>Gyorskalauz</b>	<b>19</b>
<b>A sütő jellemzői</b>	<b>20</b>
Sütő	20
Kezelőpanel	21
<b>A sütő használata</b>	<b>22</b>
A mikrohullámú sütő működése	22
A sütő működésének ellenőrzése	23
Főzés/Melegítés	24
Az idő beállítása	25
Teljesítményszintek és elkészítési idők	26
Az elkészítési idő beállítása	26
A főzés leállítása	27
Az energiatakarékos üzemmód beállítása	27
Az egészséges ételek funkció használata	28
A saját tányér funkció használata	31
A gyorskiolvasztás funkció használata	32
Az egészséges párolás funkció használata	34
Üveg párolóedény használati útmutatója	37
Grillezés	38
Mikrohullám és grill kombinációja	39
A melegítési mód funkcióinak használata	40
A gyermekzár funkció használata	43
A forgótányér be- és kikapcsolása	44
A hangjelzés kikapcsolása	44

---

A mikrohullámú sütőben használható edények	45
Sütési útmutató	47
Hibaelhárítás	61
Hibaelhárítás	61
Információs kód	66
Műszaki adatok	67

---



# A használati útmutató használata

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

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

## A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

### FIGYELMEZTETÉS

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

### VIGYÁZAT

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

### MEGJEGYZÉS

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

# Biztonsági előírások

---

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

---

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

MINDIG TARTSA BE EZEKET A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT.

A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT FELTÉTLENÜL OLVASSA EL, ÉS MINDIG TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT:

### Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozó információk

---

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

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

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

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.

**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.

# Biztonsági előírások

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

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. Étél vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

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

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

**FIGYELMEZTETÉS:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

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

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

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

A 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.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasán).

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.

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

# Biztonsági előírások

## Csak a sütő funkcióra vonatkozó információk - Opcionális

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

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

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

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

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

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

## Általános biztonsági információk

### FIGYELMEZTETÉS

A készüléket csak képezett szakember javíthatja és alakíthatja át.

Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; páras, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.

A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.

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

Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.

Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.

Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközpontához.



# Biztonsági előírások

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.

A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

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

Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.

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

Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi 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 sütő felületére.

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

**FIGYELMEZTETÉS:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.

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

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

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

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



## VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb.

A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.

A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.

Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesszi az ételt a sütőből.

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 leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú 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.





# Biztonsági előírások

## Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen. (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

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

- A.** Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
- B.** 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.
- C.** Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
  - 1)** ajtó (meghajlás)
  - 2)** ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
  - 3)** ajtó-tömítések és tömítőfelületek
- D.** A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámú készülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

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

- A.** Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
- B.** Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.
  - A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék 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. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a [www.samsung.com](http://www.samsung.com) honlapra.
  - Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.



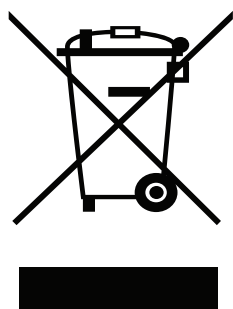
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

## A termékcsoporthoz meghatározása

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

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

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



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

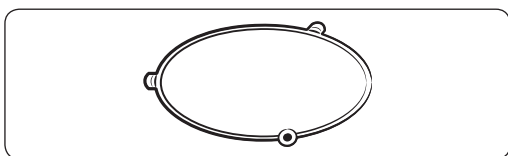
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

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

# Üzembe helyezés

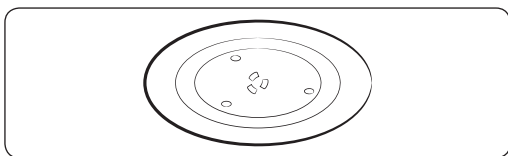
## Tartozékok

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



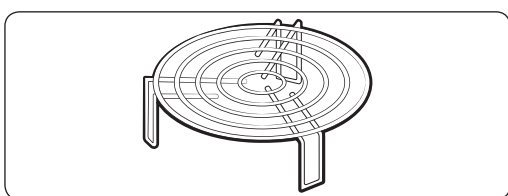
**01 Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

**Rendeltetés:** A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



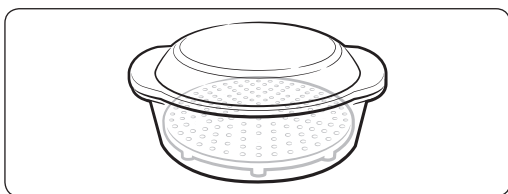
**02 Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

**Rendeltetés:** A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatóhoz könnyen kivehető.



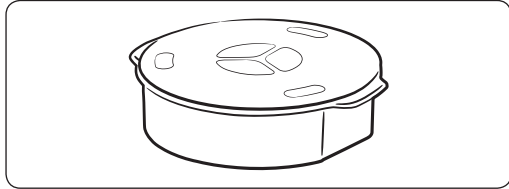
**03 Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.

**Rendeltetés:** A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



**04 Üveg párolóedény**, lásd a 37. oldalt.

**Rendeltetés:** Üveg párolóedény az egészséges párolás funkció használatához.



**05 Tányérmelegítő tál,** lásd a 40-43. oldalt.

**Rendeltetés:** A tányérmelegítő tál a melegítés módban használható a tányér felmelegítése érdekében.

**☞ FONTOS**

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

**☞ FONTOS**

**NE** használja a párolóedényt **Grill** és **Kombinált** üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM ☞	GRILL ☞ / KOMBINÁLT ☞
Üveg párolóedény	<b>0</b>	<b>X</b>

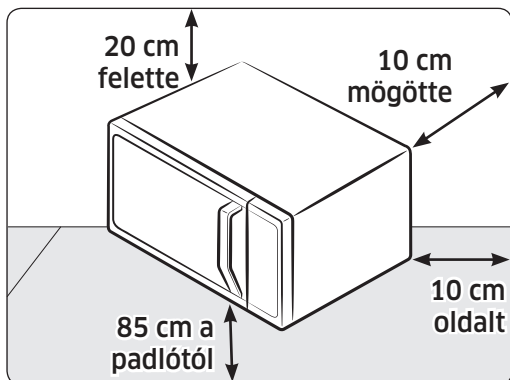
**☞ FONTOS**

**NE** használja a **Mikrohullám, Grill** és **Kombinált** üzemmódot a tányérmelegítő tálal. Csak a tányérmelegítés funkcióhoz használja Melegítés mód üzemmódban.

Üzemmód	Melegítés Mód ☞	MIKROHULLÁM ☞ / GRILL ☞ / KOMBI ☞
Tányér- melegítő tál	<b>0</b>	<b>X</b>

# Üzembe helyezés

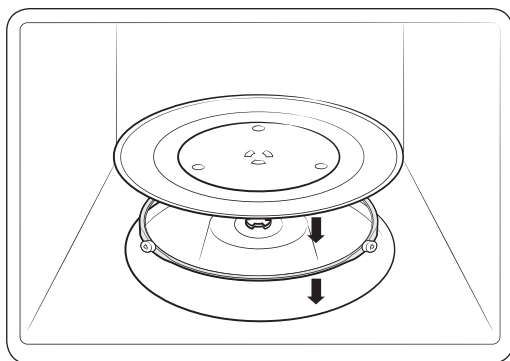
## Üzembe helyezés helye



- 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.

- 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 és 20 cm-t a készülék tetején.
- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.

## Forgótányér



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

# Karbantartás

## Tisztítás

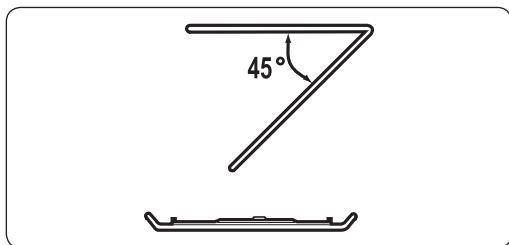
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre.

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

# Karbantartás

---

## VIGYÁZAT

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

## Csere (javítás)

---

### FIGYELMEZTETÉS

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

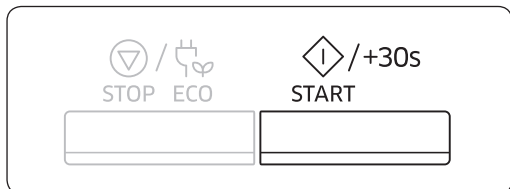
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő 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 felgyülemlő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.

# Gyorskalauz



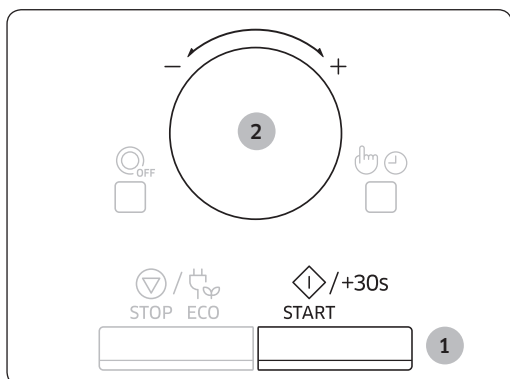
## Ha főzni szeretne.

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

**Eredmény:** A főzés megkezdődik.

Amikor befejeződött:

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



## Ha az elkészítési időt

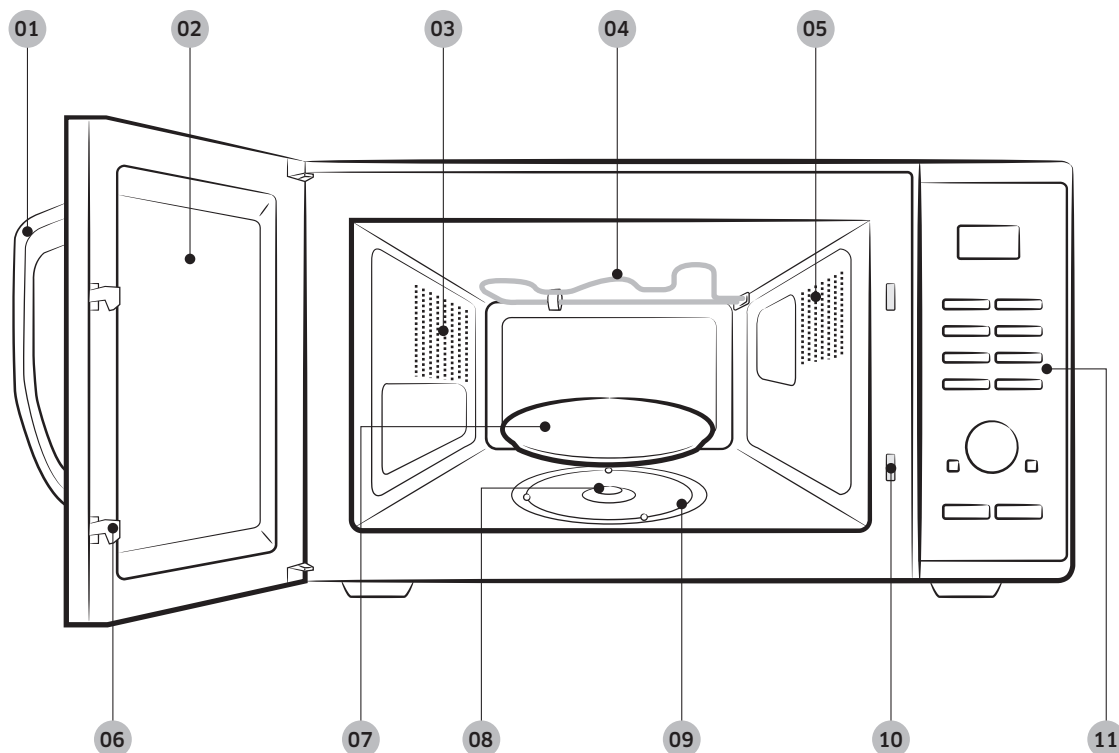
### 30 másodperccel növelni kívánja:

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



# A sütő jellemzői

## Sütő



A sütő jellemzői

**01** Ajtófogantyú

**02** Ajtó

**03** Szellőzőnyílások

**04** Fűtőelem

**05** Világítás

**06** Ajtózár kallantyúi

**07** Forgótányér

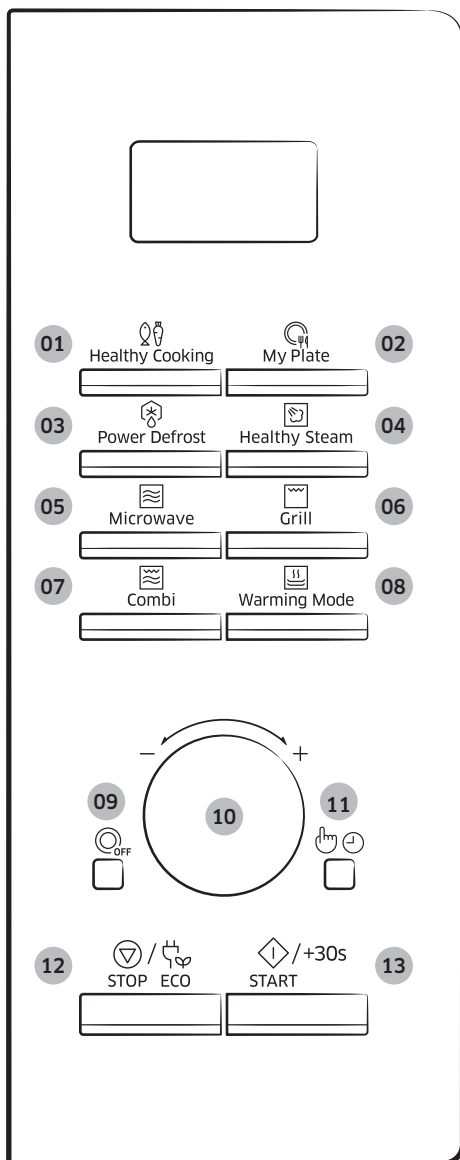
**08** Összekötőelem

**09** Görgős gyűrű

**10** Biztonsági retesz  
nyílásai

**11** Kezelőpanel

## Kezelőpanel



- 01** Healthy Cooking (Egészséges ételek) gomb
- 02** My Plate (Saját tányér) gomb
- 03** Power Defrost (Gyorskiolvasztás) gomb
- 04** Healthy Steam (Egészséges párolás) gomb
- 05** Microwave (Mikrohullám) gomb
- 06** Grill gomb
- 07** Combi (Kombinált) gomb
- 08** Warming Mode (Melegítés mód) gomb
- 09** Forgótányér Be/Ki gomb
- 10** Forgógomb (Tömeg/Adag/Idő)
- 11** Kiválasztás/Óra gomb
- 12** Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos) gomb
- 13** Start/+30s (Indítás/+30mp) gomb

# A sütő használata

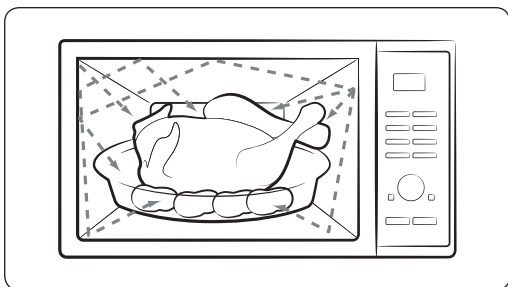
## A mikrohullámú sütő működése

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



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

### FONTOS

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

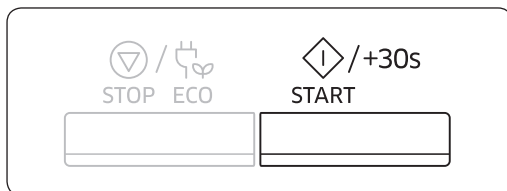
- Hogy az étel közepén is egyenletesen átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

## A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 61-66. oldalon.

### MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.



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

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

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

# A sütő használata

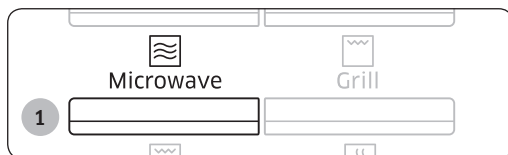
## Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

### 👉 FONTOS

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.

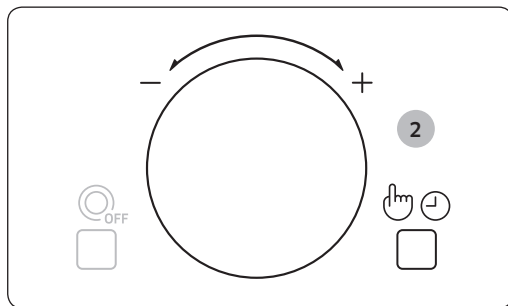
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



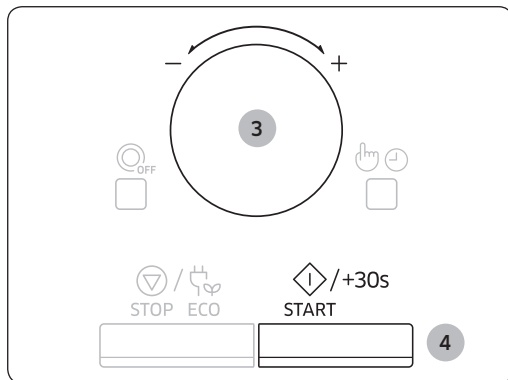
1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.

**Eredmény:** A 900 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:

☞ (mikrohullám üzemmód)



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



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

**Eredmény:** A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.

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

**Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:

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

## Az idő beállítása

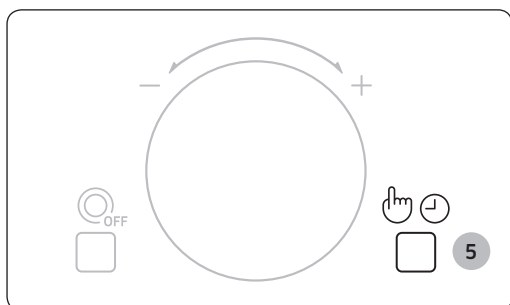
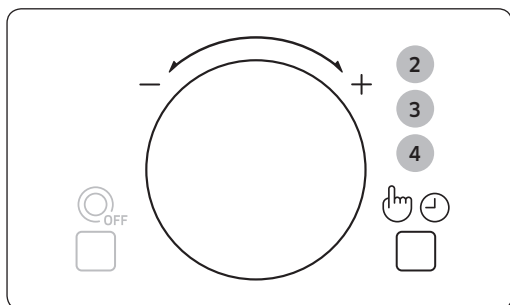
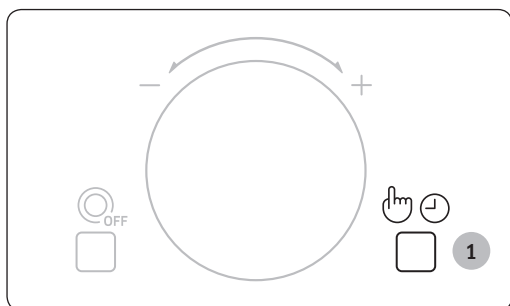
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88 88”, majd a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

### MEGJEGYZÉS

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

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



2. A **forgógomb** elforgatásával állítsa be az időt 12 vagy 24 órás formátumra. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
3. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.
5. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot; ezzel elindítja az órát.

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

# A sütő használata

## Teljesítményszintek és elkészítési idők

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

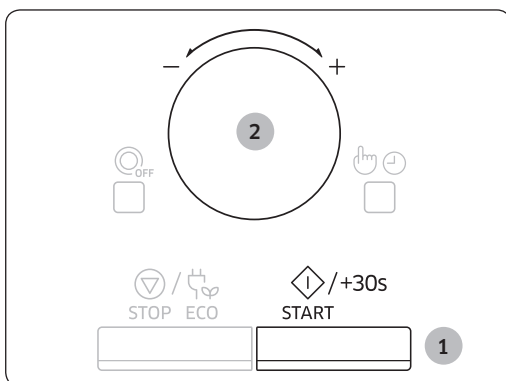
Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67%	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33%	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11%	100 W

A kézikönyvben és a receptekben

## Az elkészítési idő beállítása

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

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrizi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése



megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

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

### 1. Módszer

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

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

### 2. Módszer

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

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

## A főzés leállítása

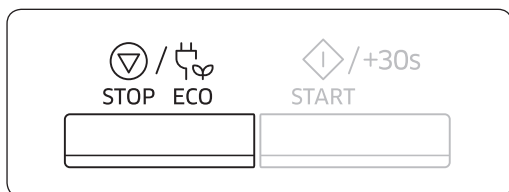
A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

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

## Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



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

### MEGJEGYZÉS

#### Automatikus energiatakarékos funkció

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



# A sütő használata

## Az egészséges ételek funkció használata

A **Egészséges ételek** funkció 15 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

Az adag méretét a **forgógomb** segítségével állíthatja be.

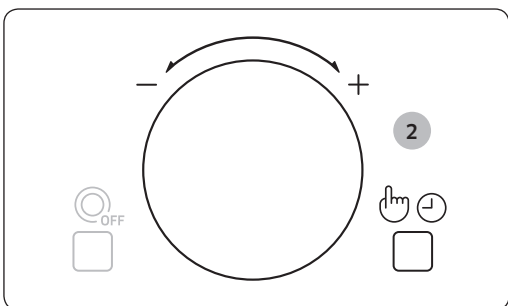
### FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

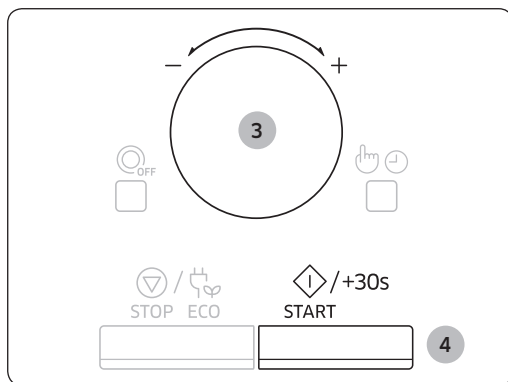
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.



2. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki a Zöldségek és gabonafélék vagy a Baromfi és hal lehetőséget. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
  1. Zöldségek és gabonafélék
  2. Baromfi és hal



3. A **forgógommbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd az oldalsó táblázatot.)

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

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

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

Az alábbi táblázat a 15 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok a zöldségek és gabonafélék, valamint a baromfik és halak elkészítéséhez nyújtanak segítséget.

## FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

### 1. Zöldségek és gabonafélék

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (1 ek.) vizet. Helyezze a tálát a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
1-2 Spenót	150 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálát a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
1-3 Csöves kukorica	500 g (2 db)	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
1-4 Barna rizs (előfőzött)	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-5 Teljes kiőrlésű makaróni	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1 L forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
1-6 Quinoa	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-7 Bulgur	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.

(folytatás)

# A sütő használata

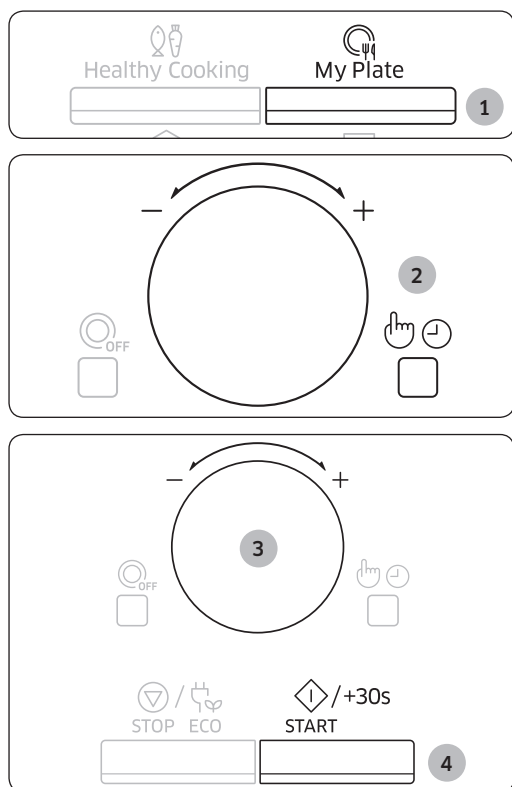
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-8 Csőben sült zöldség	500 g	Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze a tálat a rácstra. 2-3 percig hagyja állni.
1-9 Grillezett paradicsom	400 g	Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló tálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a rácstra. 1-2 percig hagyja állni.

## 2. Baromfik és halak

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Pulykamell	300 g (2 db)	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2-2 Friss halfilé	300 g (2 db)	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Friss garnéla	250 g	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
2-4 Friss pisztráng	400 g (1-2 db hal)	Tegyen egy-két szelet friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2-5 Sült hal	400 g (2 db hal)	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
2-6 Grillezett lazacszeletek	300 g (2 szelet)	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

## A saját tányér funkció használata

A **Saját tányér** funkció két előre programozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a **forgógomb** elforgatásával tudja beállítani. Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **My Plate (Saját tányér)** gombot.
2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
3. A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel mennyiségét.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

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

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

Az alábbi táblázat a különböző **Saját tányér** automatikus melegítési programokat, mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hűtött készétel	300-350 g 400-450 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2 Hűtött vegetáriánus ételek	300-350 g 400-450 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.

# A sütő használata

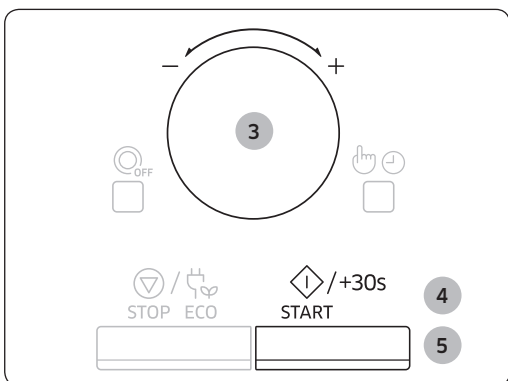
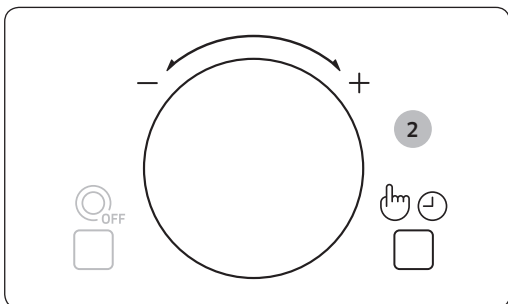
## A gyorskiolvasztás funkció használata

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

### MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

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



1. Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
3. A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel mennyiségét. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

#### Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.

5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

#### Eredmény:

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

Az alábbi táblázat a különböző **Gyorskiolvasztás** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

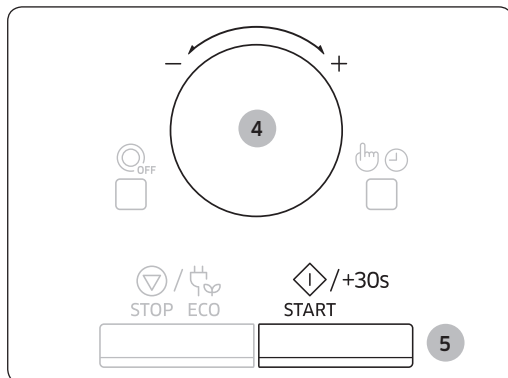
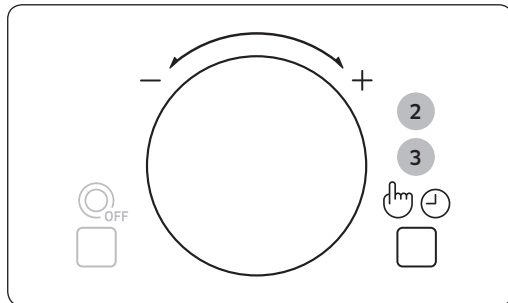
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-50 percig hagyja állni.
4 Kenyér/Sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret egy darab 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 cipó, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajtészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajjas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 5-20 percig hagyja állni.

# A sütő használata

## Az egészséges párolás funkció használata

A **Egészséges párolás** funkció 17 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a **forgógomb** elforgatásával tudja beállítani. A **Egészséges párolás** funkció az üveg párolóedénnyel használható.

Először helyezze az étellel teli üveg párolóedényt a forgótányér középre.



1. Nyomja meg a **Healthy Steam (Egészséges párolás)** gombot.
2. A **forgógombbal** válassza ki az Egészséges vagy Keleti lehetőséget. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.  
1 - Egészséges  
2 - Keleti
3. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
4. A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel mennyiségét. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
5. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
**Eredmény:** A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

### FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Az alábbi táblázat a 17 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

## FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

### 1. Egészséges

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Brokkolirózsák	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a brokkolit a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-2 Szeletelt sárgarépa	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss répát. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a répát a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-3 Karfiolrózsák	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss karfiolt, majd szedje rózsáira. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a karfiolt a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-4 Felkockázott sütőtök	250 g 500 g	Mérje le a friss sütőtököt, mossa meg, és vágja hasonló méretű darabokra vagy kockára. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a sütőtököt a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-5 Hámozott burgonya	250 g 500 g	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a burgonyát a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-6 Fagyasztott zöldség	250 g 500 g	Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a fagyasztott zöldséget a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-7 Gyümölcskompót	400 g	Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a gyümölcsöket a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-8 Fehér rizs	250 g	Tegye a fehér rizst az üveg párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. Sütés után 5 percig hagyja állni.

(folytatás)



# A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-9 Párolt Marhahús	250 g 500 g	Mérje le a darált marhahúst, és formázzon belőle labdacsoakat (egyenként 25 mm átmérőjűeket). Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a húst a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-10 Lazacfilé	300 g 600 g	Öblítse le a halat, és adjon hozzá egy evőkanál citromlevet. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a lazacfilét a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-11 Csirkemell	300 g 600 g	Mossa meg a darabokat, és irdalja be a bőr felszínét. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a csirkemelleket a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

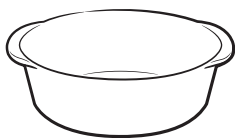
## 2. Keleti

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Szeletelt csirkehúsos kása	650 g	Szeleteljen fel 150 g csirkehúst, és keverje össze kukoricakeményítővel egy tálban. Öntsön 400 ml vizet és csirke alaplevet az üveg párolóedénybe. Tegye a csirkés keveréket 100 g főtt rizszel együtt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után kavargassa meg, és 2-3 percig hagyja állni.
2-2 Párolt fehér hal	250 g 500 g	Öblítse le hideg vízzel a tőkehalat. Szórja meg 1 teáskanál sóval és némi borssal. Permetezze be 1 evőkanál szójaszósszal, és tegye 30 percre a hűtőbe. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezzen 4 filét egymás mellé a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-3 Párolt gombóc	300 g	Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a gombócot a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-4 Zöld, Leveles zöldség	125 g 250 g	Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Mossa meg a zöld, leveles zöldséget. Helyezze a zöldséget a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-5 Párolt Tojás	350 g	Helyezzen 3 tojást, 250 ml vizet, csirke alaplevet, egy csipetnyi sót és 10 ml olajat az üveg párolóedénybe. Kavargassa meg lassan egy kanállal. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-6 Párolt rák	300 g	Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Mossa meg a friss rákokat. Helyezze a zöldséget a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

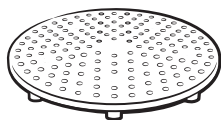
## Üveg párolóedény használati útmutatója

Az üveg párolóedény a párolás alapelvén működik, amely segítségével gyors és egészséges ételeket készíthet Samsung mikrohullámú sütőjében.

Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett. A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:



Edény



Szilikontányér



Fedő

Minden tartozék -20 °C és 200 °C közötti hőmérsékleten használható.

Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

### Használati útmutató:

#### FONTOS

Ne:

- törölje meg nedves ruhával, és ne helyezze nedves felületre, ha az üveg forró.
- helyezze közvetlen tűz fölé.

#### FONTOS

Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.

#### FONTOS

Az automatikus főzésről „Az egészséges párolás funkció használata” oldalon tájékozódhat.

#### FONTOS

Óvatosan távolítsa el az üveg párolóedényt, mert a fogantyúja felforrósodik. Feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt.

#### FONTOS

A főzés végére az üveg párolóedény gőzzel telik meg, ami égési sérüléseket okozhat. Ne tegye az arcát a tárolóhoz közel, és a fedél levételekor mindenképp viseljen edényfogó kesztyűt.

### Karbantartás:

#### FONTOS

A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.

#### FONTOS




Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószert. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.

#### FONTOS

Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.

#### FONTOS

**NE** használja a párolóedényt **Grill** és **Kombinált** üzemmódban.

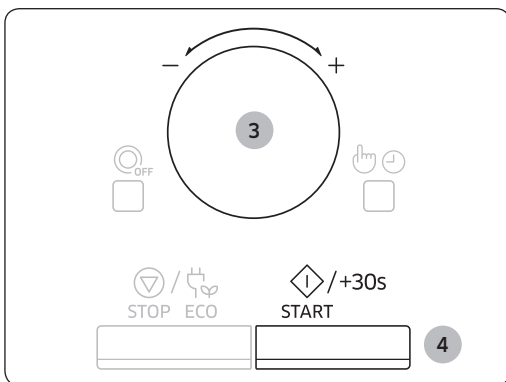
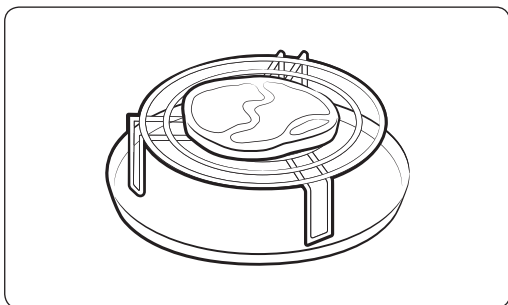
Üzemmód	MIKROHULLÁM 	GRILL  / KOMBINÁLT 
Üveg párolóedény	<b>O</b>	<b>X</b>

# A sütő használata

## Grillezés

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

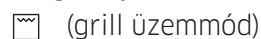
- A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.



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

2. Nyomja meg a **Grill** gombot.

**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:



- A grillezés hőmérséklete nem állítható.

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

- A maximális grillezési idő 60 perc.

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

**Eredmény:** A grillezés megkezdődik.

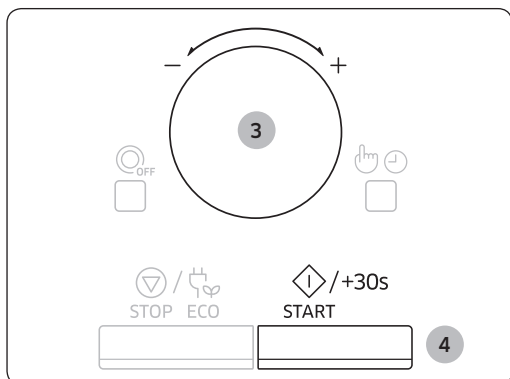
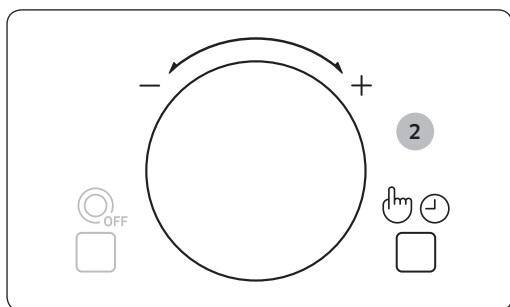
- 1) A sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## Mikrohullám és grill kombinációja

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

### FONTOS

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




### FONTOS

A sütőben lévő edényeket MINDIG edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet. Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

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

**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)  
600 W (kimeneti teljesítmény)

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

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.

3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális elkészítési idő 60 perc.

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

**Eredmény:** A kombinált sütés megkezdődik.

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

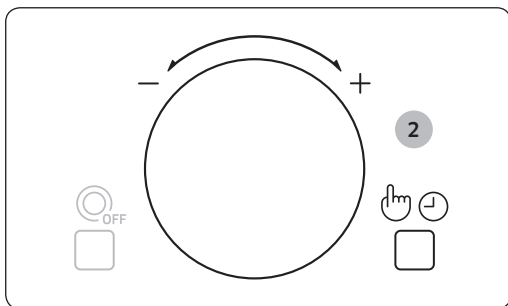
# A sütő használata

## A melegítési mód funkcióinak használata

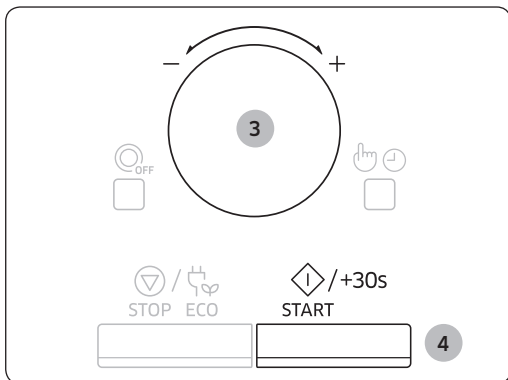
A **Melegítési mód** előre beprogramozott Étellemelegítési és Tányérmelegítő funkciót tartalmaz. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.



1. Nyomja meg a **Warming Mode (Melegítés mód)** gombot.



2. A **forgatógomb** elforgatásával válassza ki a Melegen tartás és Tányérmelegítés módot. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.  
1 - Melegen tartás  
2 - Tányérmelegítés



3. A **forgógombbal** válassza ki a Hot (Forró) és Mild (Mérsékelt) lehetőséget.  
1-1/2-1 - Forró  
1-2/2-2 - Mérsékelt

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

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

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

## Javasolt melegítési mód menü

Forró (1-1/2-1)	Lasagne, leves, csőben sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények
Mérsékelt (1-2/2-2)	Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)



## 1. Melegen tartás

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

A **forgógomb** segítségével válasszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül. (További utasításokért tekintse meg az előző oldalt.)

1-1. Forró

1-2. Mérsékelt

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használatához kövesse a következő utasításokat:

- Helyezze az ételt a forgótányér közepére.
- Kapcsolja be a melegen tartás funkciót.

### FONTOS

A kihűlt ételeket ne ezzel a funkcióval melegítse újra: ezek a programok a frissen elkészült ételek melegen tartására valók.

### FONTOS

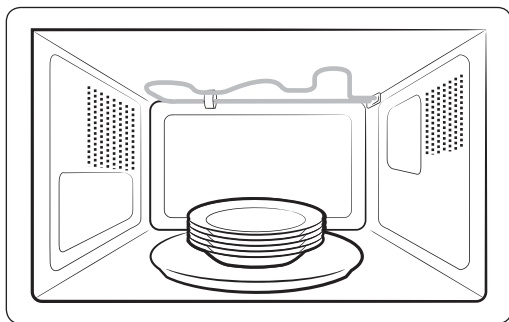
A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételleket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.

## 2. Tányér melegítése

A Tányérmelegítés funkció segítségével tökéletesen felmelegített tányérokra szolgálhatja fel az ételt. Ezen funkció segítségével forró vagy kellemes hőmérsékletre melegítheti fel a tányérokat. A **forgógomb** segítségével válasszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül. (További utasításokért tekintse meg az előző oldalt.)

2-1. Forró

2-2. Mérsékelt



### FONTOS

Ne fedje le se fedővel, se fóliával.

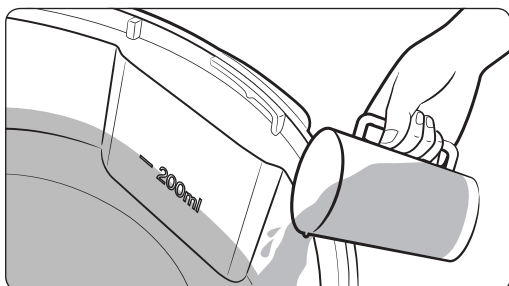
### FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

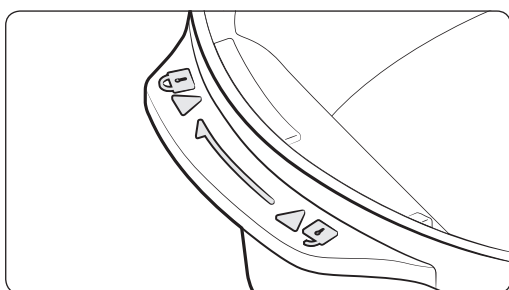
1. Helyezze a tányérokat a forgótányér közepére.  
(Tányérok maximális száma: 5 db)



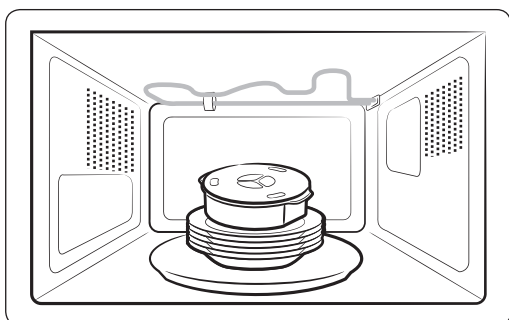
# A sütő használata



2. Töltse fel vízzel a tányérmelegítő tálat (a megjelölt szintig).  
(A vonal kb. 200 ml-t jelöl.)



3. Egy fedéllel fedje le a tányérmelegítő tálat. Ezt követően forgassa el a „Lock” (Zárás) irányába.



4. Helyezze a tányérmelegítő tálat a tányérokra.



5. Csukja be az ajtót. Majd kapcsolja be a tányérmelegítés funkciót.

### ☞ FONTOS

Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

### ☞ FONTOS

Ne használja a tányérmelegítő tálat sütéshez. A tányérmelegítő tálat csak a „Tányérmelegítés” módban használhatja.

### ☞ FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható tányérokat használjon.

### ☞ FONTOS





Ne használja ezt a funkciót víz nélkül.

### ☞ FONTOS

A tányérok és a tányérmelegítő tálat berakásakor és kivételekor viseljen kesztyűt.

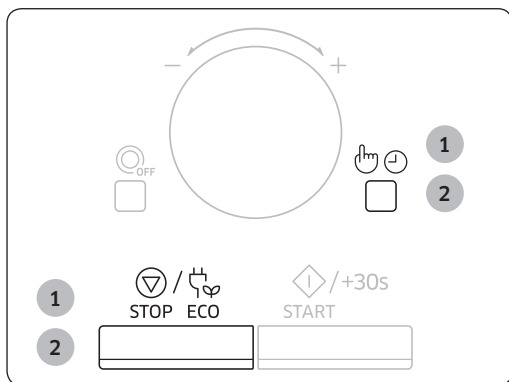
### ☞ FONTOS

**NE** használja a **Mikrohullám, Grill** és **Kombinált** üzemmódot a Tányérmelegítés móddal. A tányérmelegítés funkciót csak Melegítés módban használja.

Üzemmód	Melegítés Mód 	MIKROHULLÁM  / GRILL  / KOMBI 
Tányérmelegítő tálat	<b>O</b>	<b>X</b>

## A gyermekzár funkció használata

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



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

#### Eredmény:

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

L

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

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.



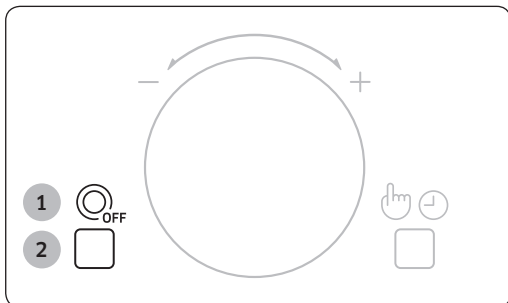
# A sütő használata

## A forgótányér be- és kikapcsolása

A **Forgótányér Be/Ki gomb** segítségével állíthatja le a forgótányért, így az egész sütőt kitöltő nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).

### 👉 FONTOS

Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy a főzési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.



### ⚠ FIGYELMEZTETÉS

A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel.

**Ok:** Ez tüzet okozhat, vagy tönkretelheti a készüléket.

1. Nyomja meg a **Forgótányér Be/Ki** gombot.

**Eredmény:** A forgótányér nem forog.

2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a **Forgótányér Be/Ki** gombot.

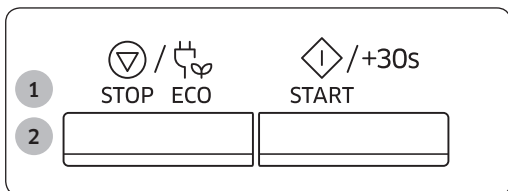
**Eredmény:** A forgótányér ismét forog.

### 📄 MEGJEGYZÉS

A **Forgótányér Be/Ki** gomb csak sütés közben érhető el.

## A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

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

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

**Eredmény:** A sütő visszatér a rendes üzemhez.

# A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.

Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.

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

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

(folytatás)

A mikrohullámú sütőben használható edények

# A mikrohullámú sütőben használható edények

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
<p>Papír</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző</li> <li>Újrahasznosított papír</li> </ul>	✓	<p>Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.</p> <p>Ívkiülést okozhat.</p>
<p>Műanyag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Edények</li> <li>Háztartási fólia</li> <li>Fagyasztózacskók</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓X</p>	<p>Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.</p> <p>A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.</p> <p>Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.</p>
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott

✓X : Körültekintően használja

X : Nem biztonságos

# Sütési útmutató

## Mikrohullámok

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

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

## Főzés

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

### Az étel lefedése főzéskor

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

### Pihentetési idők

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

# Sütési útmutató

## Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/kukorica)	300 g	600 W	7-8
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (kínai módra)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	<b>Tudnivalók</b> Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	900 W	6-6½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	900 W	4½-5
	<b>Tudnivalók</b> A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	<b>Tudnivalók</b> Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250 g	900 W	4-4½
	<b>Tudnivalók</b> A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vaját. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	<b>Tudnivalók</b> A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	<b>Tudnivalók</b> A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		

(folytatás)

# Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Gomba	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	<b>Tudnivalók</b> Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
			<b>Tudnivalók</b> A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.
Paprika	250 g	900 W	4½-5
			<b>Tudnivalók</b> A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.
Burgonya	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	<b>Tudnivalók</b> A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karlábé	250 g	900 W	5½-6
			<b>Tudnivalók</b> A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.

## Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

**Rizs:** Nagyméretű, fedeles, pirexüveg tálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.  
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.  
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

**Tészta:** Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.  
Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet (250 g). Adjon hozzá 750 ml hideg vizet (375 g). 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet (250 g). Adjon hozzá 750 ml hideg vizet (375 g). 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		



# Sütési útmutató

## Melegítés

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

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

### Elrendezés és lefedés

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

### Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 900 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.

A javaslatokat lásd a táblázatokban. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

### Melegítési és pihentetési idők

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

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

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

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

## Folyadékok melegítése

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

## Bébiétel melegítése

### Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély kerámiatálba.  
Fedje le műanyag fedővel.  
Melegítés után jól keverje meg!  
Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.  
A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

### Anyatej:

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

## Megjegyzés:

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

## Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	900 W	1-1½
	300 ml (2 csésze)		2-2½
	450 ml (3 csésze)		3-3½
	600 ml (4 csésze)		3½-4
<b>Tudnivalók</b> Töltsé csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
<b>Tudnivalók</b> Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.			

(folytatás)

# Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Tudnivalók</b> A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Tudnivalók</b> A tésztát (pl. spagetti vagy tojasos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5
	<b>Tudnivalók</b> A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
<b>Tudnivalók</b> Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.			
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7
	<b>Tudnivalók</b> Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.		

## Bébiétel és anyatej melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	<b>Tudnivalók</b> Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (dara + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	<b>Tudnivalók</b> Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc- 1 perc 10 mp
	<b>Tudnivalók</b> 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.		

# Sütési útmutató

## Kiolvasztás

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

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

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

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

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni. A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
<b>Hús</b>			
Darált hús	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Sertésszelet	250 g	180 W	5-7
<b>Tudnivalók</b> Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni.			

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
<b>Baromfi</b>			
Csirkekarabok	500 g (2 db)	180 W	14-15
Egész csirke	1200 g	180 W	32-34
<b>Tudnivalók</b> Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvastási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni.			
<b>Hal</b>			
Halfilé	200 g	180 W	6-7
Egész hal	400 g	180 W	11-13
<b>Tudnivalók</b> A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvastási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni.			
<b>Gyümölcs</b>			
Bogyós gyümölcsök	300 g	180 W	6-7
<b>Tudnivalók</b> A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.			
<b>Kenyér</b>			
Zsömlé	2 db	180 W	1-1½
(darabonként mintegy 50 g)	4 db		2½-3
Pirítós/Szendvics	250 g	180 W	4-4½
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	7-9
<b>Tudnivalók</b> A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvastási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.			

# Sütési útmutató

## Grill

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

### Edények grillezéshez:

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

### Grillezhető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

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

## Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.

A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

### Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

### Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

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

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

## Grillezési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő.

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

### FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3
	<b>Tudnivalók</b> A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-
	<b>Tudnivalók</b> A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	<b>Tudnivalók</b> Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	<b>Tudnivalók</b> A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Mélyhűtött lasagne	400 g	300 W + Grill Csak grill	18½-19½ 1-2	-
	<b>Tudnivalók</b> A friss csőben sültet szedje ki kisméretű hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	<b>Tudnivalók</b> Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W + Grill	8-10	6-8
	<b>Tudnivalók</b> A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			



# Sütési útmutató

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill Megfordítás	21-22	
		300 W + Grill		21-22
<b>Tudnivalók</b> Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Egy mikrohullámú sütőben használható edényben helyezze a forgótányérra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.				
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	<b>Tudnivalók</b> Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Fagyasztott pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	<b>Tudnivalók</b> Helyezze a fagyasztott pizzát az alsó állvány körére. Helyezze az alsó állványt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.			

## Tanácsok és tippek

### Kristályos méz olvasztása

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

### Zselatin olvasztása

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

### Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

### Lekvárfőzés

Tegyén 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű

fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig. Főzés közben többször jól keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsen. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

### Puding/tejsodó készítése

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 watton 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

## Hibaelhárítás

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

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

# Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nincs áram alatt.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
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 kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez. A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el.	Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatóak a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A sütő nem melegít.	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.
A melegítés gyenge vagy lassú.	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.
A melegítés funkció nem működik.	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.

Probléma	Ok	Művelet
Az olvasztás funkció nem működik.	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.
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 <b>Cancel (Mégse)</b> gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően az újraindításhoz nyomja meg ismét a <b>Start (Indítás)</b> 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.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
Vízcsepegés tapasztalható.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törölkendővel törölje ki.
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törölkendővel törölje 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 törölkendővel törölje ki.

# Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
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.
A <b>+30sec (+30mp)</b> gomb megnyomására a sütő működni kezd.	Ez történik, ha a sütő nem volt használatban.	A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy a <b>+30sec (+30mp)</b> gomb megnyomására bekapcsoljon, amikor a sütő nincs használatban.
<b>Forgótányér</b>		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
<b>Grill</b>		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a süttöt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.

Probléma	Ok	Művelet
<b>Sütő</b>		
A sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a süttöt, 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 süttöt.
A sütő nem sűt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sűtés közben.	Ne nyitogassa a sűttőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sűttő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sűttő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sűttőedényt használt.	Nullázza a sűttő kezelőgombjait vagy használjon lapos aljú, megfelelő sűttőedényt.

# Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
<b>Gőz/pára</b>		
Párolás közben hallom, ahogy forr a víz.	A víz felmelegítése a gőzmelegítővel történik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A párolás befejezésekor furcsa hangot hallok.	A párolás befejezésekor a gőzmelegítőben lévő víz eltűnik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
Nem jön ki a gőz.	Nincs behelyezve a víztartály.	Ellenőrizze, hogy a víztartály megfelelően van-e behelyezve.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse tele vízzel a tartályt, és próbálja újra.

## Információs kód

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

### MEGJEGYZÉS

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

# Műszaki adatok

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

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG28J5255\*\* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG28J5255**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2900 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1500 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (Szé × Ma × Mé)	
Külső (fogantyúval)	517 × 297 × 444 mm
Sütőtér	357 × 255 × 357 mm
Úrtartalom	28 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 15,0 kg
Zajszint	42 dBA



Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04375A-00

# Mikrovlnná rúra

---

## Používateľská príručka

MG28J5255\*\*

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Používanie tejto príručky</b>	<b>4</b>
V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:	4
<b>Bezpečnostné pokyny</b>	<b>5</b>
Dôležité bezpečnostné pokyny	5
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	13
<b>Inštalácia</b>	<b>14</b>
Príslušenstvo	14
Miesto inštalácie	16
Tanier	16
<b>Údržba</b>	<b>17</b>
Čistenie	17
Výmena (oprava)	18
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	18
<b>Rýchly sprievodca s náhľadom</b>	<b>19</b>
<b>Funkcie rúry</b>	<b>20</b>
Rúra	20
Ovládací panel	21
<b>Používanie rúry</b>	<b>22</b>
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	22
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	23
Varenie/Prihrievanie	24
Nastavenie času	25
Zmeny úrovni výkonov a času	26
Nastavenie času varenia	26
Zastavenie varenia	27
Nastavenie režimu úspory energie	27
Používanie funkcií zdravého varenia	28
Používanie funkcie moja porcia	31
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania	32
Používanie funkcií zdravého varenia na pare	34
Sprievodca varením v sklenenom naparovači	37
Grilovanie	38
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	39
Použitie funkcie režimu zohrievania	40
Používanie funkcií detskej zámky	43
Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera	44
Vypínanie signalizácie	44

---

Sprievodca pomôckami na varenie	45
Sprievodca varením	47
Riešenie problémov	61
Riešenie problémov	61
Informačný kód	66
Technické údaje	67

---

# Používanie tejto príručky

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

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

**V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:**

## **VAROVANIE**

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

## **UPOZORNENIE**

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

## **POZNÁMKA**

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

# Bezpečnostné pokyny

---

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

POZORNE SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE. ZAISTITE NEUSTÁLE DODRŽIAVANIE TÝCHTO BEZPEČNOSTNÝCH ZÁSAD. PRED ZAČATÍM POUŽÍVANIA RÚRY ZAISTITE DODRŽIAVANIE NASLEDUJÚCICH POKYNOV.

### Len pre funkciu mikrovlnného ohrevu

---

**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.

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.

**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.

# Bezpečnostné pokyny

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

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.

Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

**VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

**VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

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

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

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

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

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

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

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

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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.

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



# Bezpečnostné pokyny

## Len pre funkciu rúry – voliteľné

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

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

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

Nepoužívajte parný čistič.

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

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

**VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

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

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

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

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

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

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

## Všeobecná bezpečnosť

### VAROVANIE

Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.

Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.

Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).

Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.

Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.

Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.

Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.



# Bezpečnostné pokyny

Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).

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

Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.

Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.

Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Na rúru nelejte ani priamo nesprenjujte vodu.

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

Na povrch rúry nesprenjujte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

**VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:

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

Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dovarení, pretože sa môžu zlomiť alebo poškodiť.

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



## UPOZORNENIE

Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.

Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtičky z papiera alebo plastových vreciek.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.

Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.

Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.

Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

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 mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

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

Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.



# Bezpečnostné pokyny

## Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzite mikrovlnného žiarenia. (Ien pre funkciu mikrovlnného ohrevu)

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

- A.** Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladáť do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- B.** Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- C.** Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
  - 1)** dvier (ohnutie)
  - 2)** závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)
  - 3)** tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- D.** Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

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

- A.** Preličené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.
  - B.** Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.
- Tento spotrebič 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 tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
  - Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke [www.samsung.com](http://www.samsung.com).



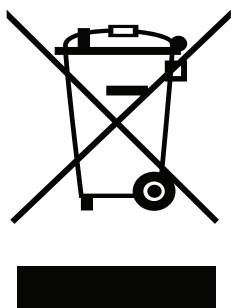
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezhrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vlákien, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

## 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 rádiový frekvenčný výkon v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zvarovanie.

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

## Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

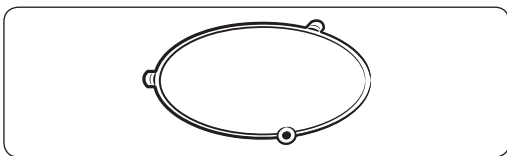
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

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

# Inštalácia

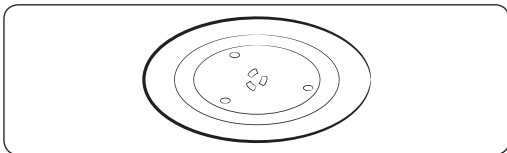
## Príslušenstvo

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



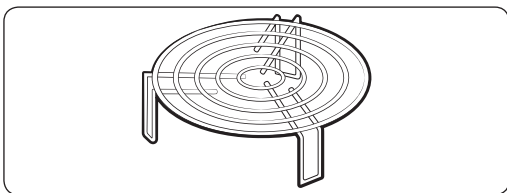
**01 Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

**Účel:** Valčekový krúžok podopiera tanier.



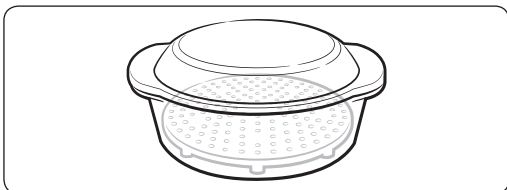
**02 Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

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



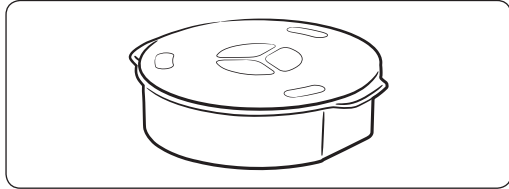
**03 Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.

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



**04 Sklenený naparovač** pozri stranu 37.

**Účel:** Sklenený naparovač pri používaní funkcie prípravy zdravých jedál na pare.



## 05 Miska na zohrievanie tanierov, pozri strany 40 až 43.




**Účel:** Miska na zohrievanie tanierov pri použití funkcie zohrievania v režime zohrievania.

### ☞ DÔLEŽITÉ

**NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.





### ☞ DÔLEŽITÉ

**NEPOUŽÍVAJTE** režim **Gril** a **Kombinovaný režim** súčasne so skleneným naparovačom.

Prevádzkový režim	MW 	GRIL  / KOMBINOVANÝ 
Sklenený naparovač	<b>O</b>	<b>X</b>

### ☞ DÔLEŽITÉ

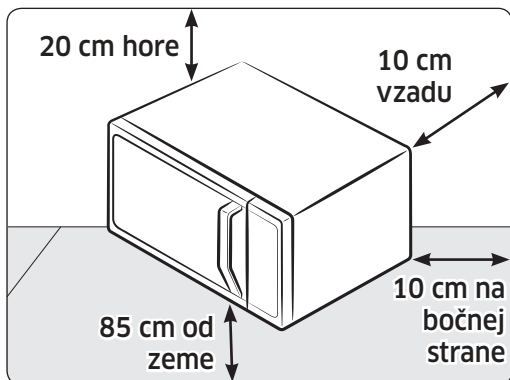
**NEZAPÍNAJTE** režimy **Mikrovlnná rúra**, **Gril** a **Kombinovaný režim** s miskou na zohrievanie tanierov. Používajte len na funkciu zohrievania tanierov v Režime zohrievania.

Prevádzkový režim	Režim zohrievania 	MW  / GRIL  / KOMBINOVANÝ 
Miska na zohrievanie tanierov	<b>O</b>	<b>X</b>



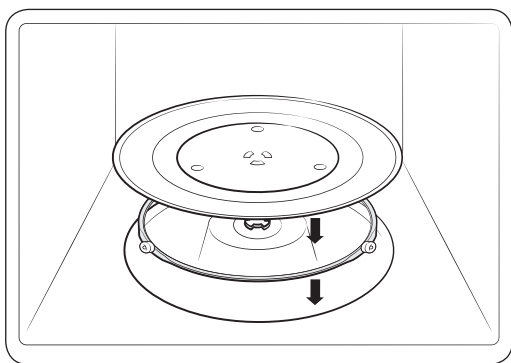
# Inštalácia

## Miesto inštalácie



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

## Tanier



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

# Údržba

## Čistenie

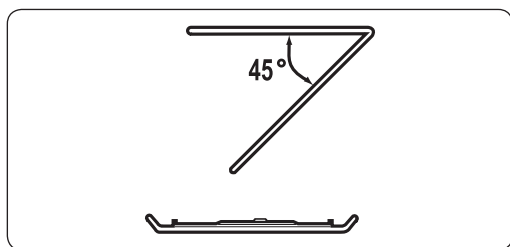
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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

### Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

### Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



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

# Údržba

---

## **⚠ UPOZORNENIE**

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

## **Výmena (oprava)**

---

### **⚠ VAROVANIE**

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

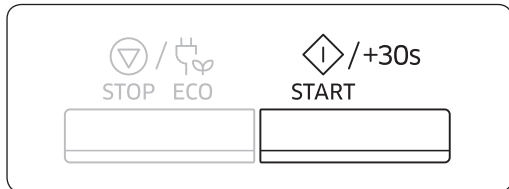
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

## **Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania**

---

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

# Rýchly sprievodca s náhľadom

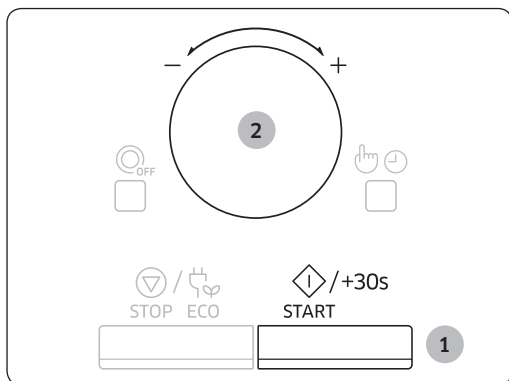


## Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

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

**Výsledok:** Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:

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

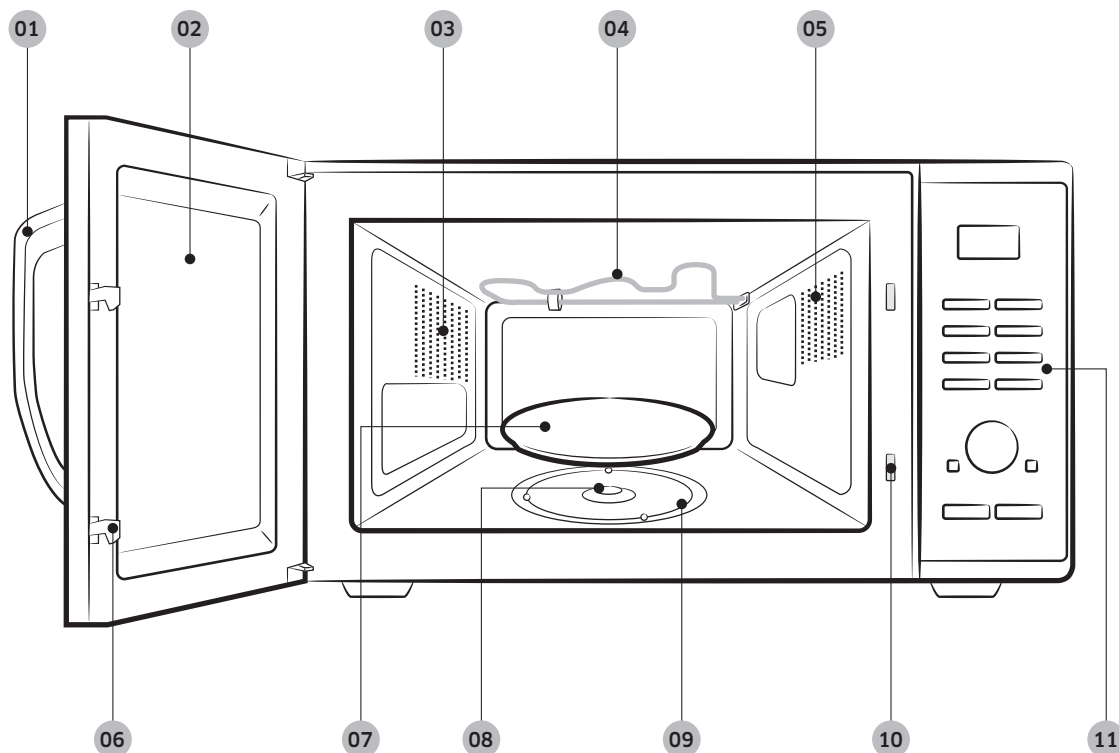


## Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

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

# Funkcie rúry

## Rúra



Funkcie rúry

**01** Rukoväť dverí

**02** Dvere

**03** Vetracie otvory

**04** Ohrevný prvok

**05** Svetlo

**06** Západky dvierok

**07** Tanier

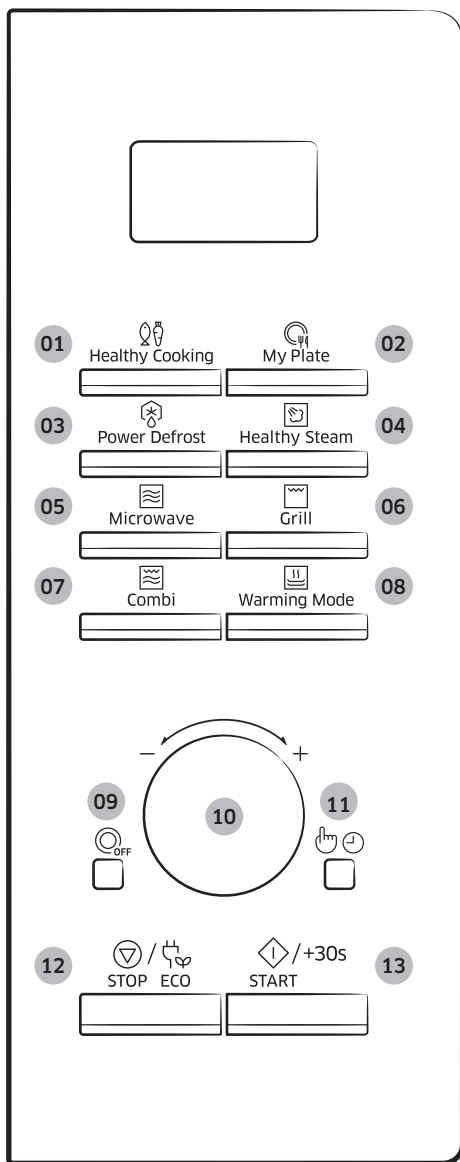
**08** Spojovacie zariadenie

**09** Valčekový krúžok

**10** Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia

**11** Ovládací panel

## Ovládací panel



- 01** Tlačidlo Healthy Cooking (Zdravé varenie)
- 02** Tlačidlo My Plate (Moja porcia)
- 03** Tlačidlo Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)
- 04** Tlačidlo Healthy Steam (Zdravé varenie na pare)
- 05** Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný ohrev)
- 06** Tlačidlo Grill (Grilovanie)
- 07** Tlačidlo Combi (Kombinované)
- 08** Tlačidlo Warming Mode (Režim zohrievania)
- 09** Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť tanier
- 10** Volič (Váha/porcia/čas)
- 11** Tlačidlo Vybrať/Hodiny
- 12** Tlačidlo Stop/Eco (Zastaviť/Eko)
- 13** Tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s)

# Používanie rúry

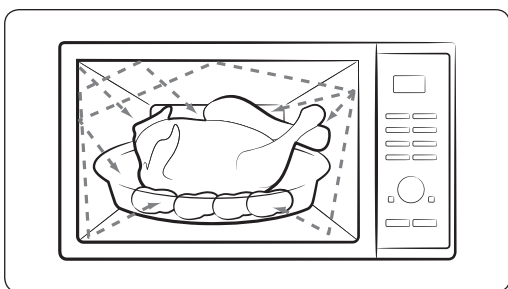
## Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

### DÔLEŽITÉ

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

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

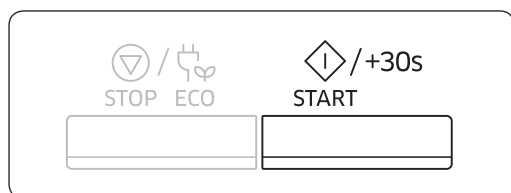
## Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom Riešenie problémov na stranách 61 až 66.

### POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna (100 % - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

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



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

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



# Používanie rúry

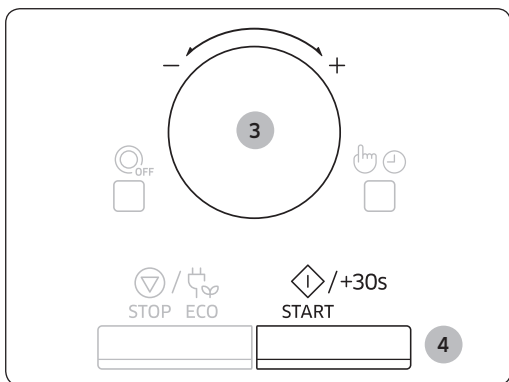
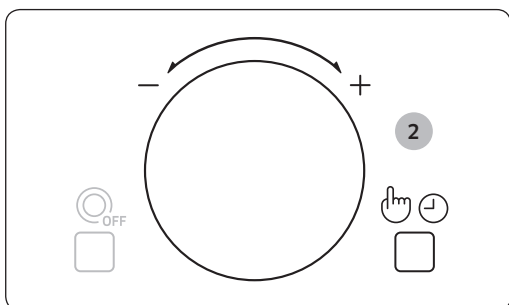
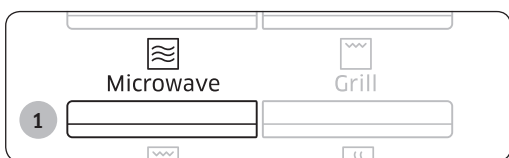
## Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.


### DÔLEŽITÉ

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredy taniera. Zatvorte dverka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



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

**Výsledok:** Zobrazí sa indikácia 900 W (maximálny varný výkon):  
 (režim mikrovlnnej rúry)

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

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

**Výsledok:** Zobrazí sa čas varenia.

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

**Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.

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

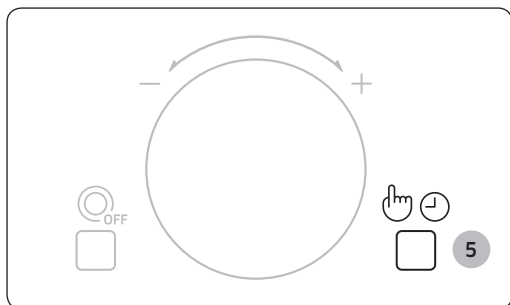
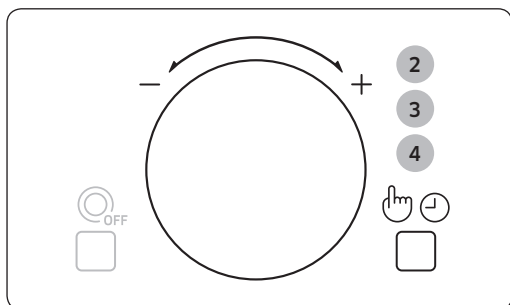
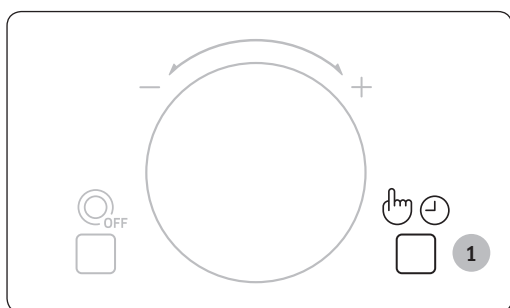
## Nastavenie času

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

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

### POZNÁMKA

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



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

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

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

4. Otočením **voliča** nastavte minúty.

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

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

# Používanie rúry

## Zmeny úrovni výkonov a času

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

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

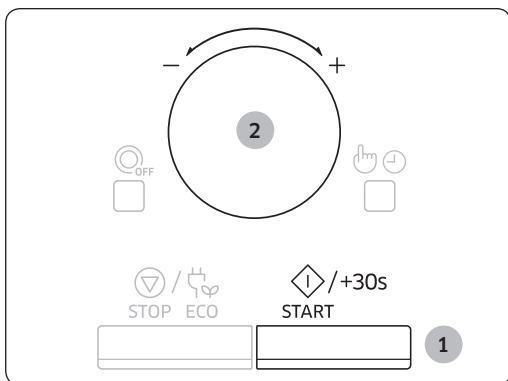
Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

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

## Nastavenie času varenia

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

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



### Postup 1.

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

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

### Postup 2.

Otočením **voliča** nastavte čas varenia.

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

## Zastavenie varenia

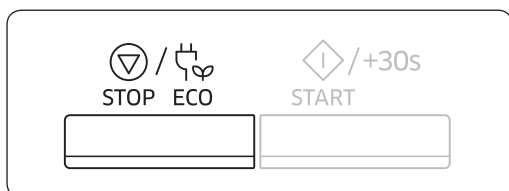
Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

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

## Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



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

### POZNÁMKA

#### Funkcia automatickej úspory energie

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

# Používanie rúry

## Používanie funkcií zdravého varenia

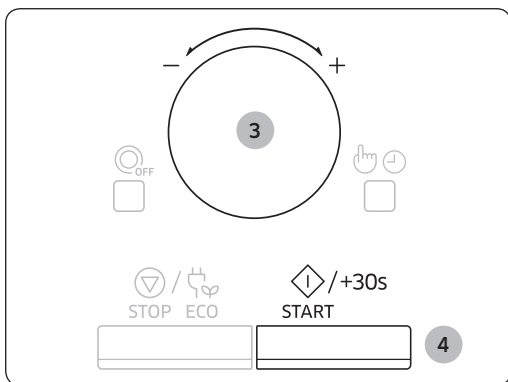
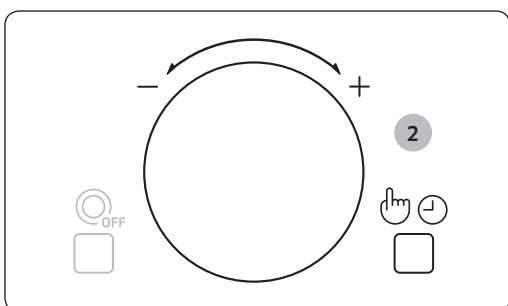
Funkcia **Zdravé varenie** zahŕňa 15 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Otočením **voliča** môžete nastaviť veľkosť porcie.

### DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**.

2. Otočením **voliča** vyberte z možností zelenina a obilniny alebo hydina a ryby. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.

- 1 - Zelenina a obilniny
- 2 - Hydina a ryby

3. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)

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

**Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

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

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 15 predprogramovaných volieb varenia. Pozostáva zo zeleniny a obilnín alebo hydiny a rýb.

## DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

### 1. Zelenina a obilniny

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (1 polievková lyžica) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
1-2 Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
1-3 Varená kukurica	500 g (2 ks)	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-4 Tmavá ryža (Predvarená)	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
1-5 Celozrnné makaróny	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 1 L vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtečť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
1-6 Quinoa	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
1-7 Bulgur	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 2-5 minút nechajte odstáť.

(pokračovanie)

# Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-8 Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	500 g	Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu - napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
1-9 Grilované paradajky	400 g	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.

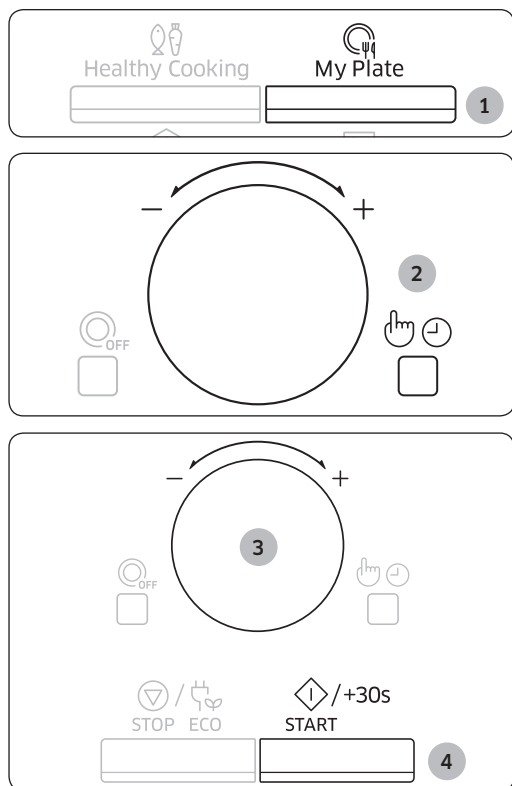
## 2. Hydina a ryby

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Morčacie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2-2 Čerstvé rybie filety	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3 Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-4 Čerstvý pstruh	400 g (1-2 ryby)	Položte 1-2 celé čerstvé ryby do teplovzdornej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2-5 Opekaná ryba	400 g (2 ryba)	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. 3 minúty nechajte odstáť.
2-6 Grilovaný steak z lososa	300 g (2 stejky)	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 2 minúty.

## Používanie funkcie moja porcia

Funkcia **Moja porcia** poskytuje dva predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením **voliča** môžete nastaviť počet porcií.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **My Plate (Moja porcia)**.
2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**.  
Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
3. Vyberte veľkosť porcie otočením **voliča**.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

**Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

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

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického ohrievania, množstvá a príslušné odporúčania pre funkciu **Moja porcia**. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Chladené pripravené jedlo	300-350 g 400-450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prilnavou 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). 2-3 minút nechajte odstáť.
2 Chladené vegetariánske jedlo	300-350 g 400-450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prilnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). 2-3 minút nechajte odstáť.



# Používanie rúry

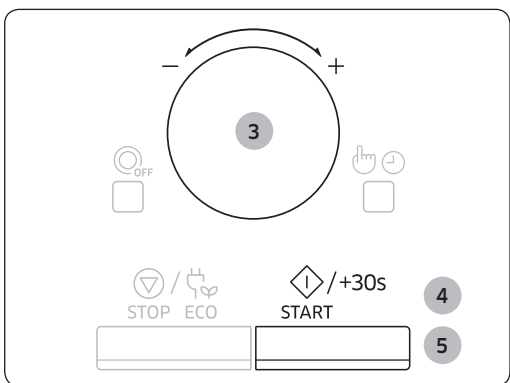
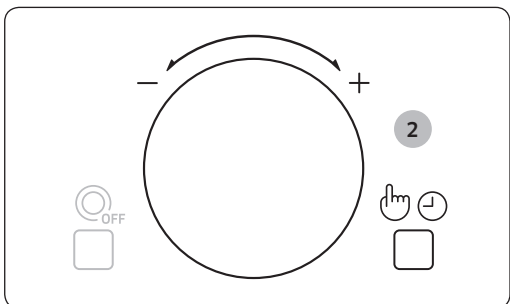
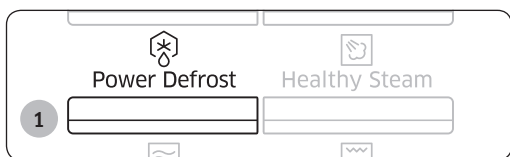
## Používanie funkcií výkonného rozmrazovania

Funkcia **Výkonné rozmrazovanie** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláče a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

### POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
3. Vyberte veľkosť porcie otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

#### Výsledok:

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

5. Opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.

#### Výsledok:

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

Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania.

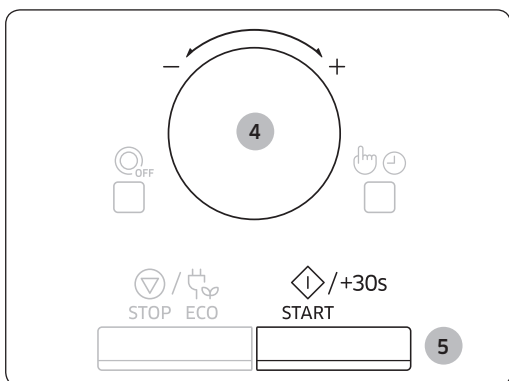
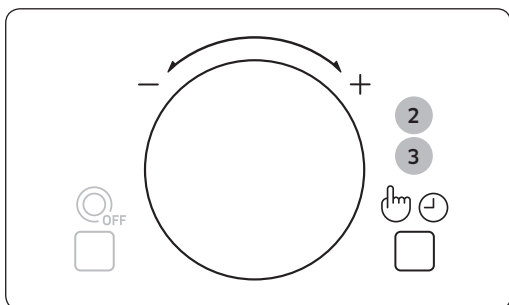
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäsa	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20 až 60 minút.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celú rybu, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-50 minút.
4 Chlieb/Koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstáť 5-20 minút.

# Používanie rúry

## Používanie funkcií zdravého varenia na pare

Funkcia **Zdravého varenia na pare** zahŕňa 17 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením **voliča** môžete nastaviť počet porcií. Funkciu **Zdravého varenia na pare** môžete používať so skleneným naparovačom. Najskôr umiestnite profesionálny sklenený naparovač s jedlom do stredu taniera.



1. Stlačte tlačidlo **Healthy Steam (Zdravé varenie na pare)**.
2. Vyberte z možností Healthy (Zdravé) alebo Oriental (Orientálne) otáčaním **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.  
1 - Zdravé  
2 - Orientálne
3. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
4. Vyberte veľkosť porcie otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

**Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

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

### DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 17 predprogramovaných volieb varenia.

## DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

### 1. Zdravé

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Kvietky brokolice	250 g 500 g	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte brokolicu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-2 Porciované mrkvy	250 g 500 g	Opláchnite a očistite čerstvú mrkvu. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte mrkvu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-3 Ružičky karfiolu	250 g 500 g	Čerstvý karfiol umyte, očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte karfiol a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-4 Tekvica na kocky	250 g 500 g	Odvážte čerstvú tekvicu, potom ju umyte a nekrájajte na kúsky podobných rozmerov alebo na kocky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte tekvicu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-5 Ošúpané zemiaky	250 g 500 g	Zemiaky opláchnite a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte zemiaky a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-6 Mrazená zelenina	250 g 500 g	Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte mrazenú zeleninu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-7 Ovocný kompót	400 g	Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte ovocie a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-8 Biela ryža	250 g	Do skleneného naparovača vložte ryžu. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 5 minút odstáť.

(pokračovanie)

# Používanie rúry

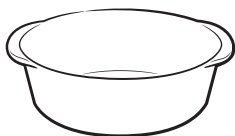
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-9 Hovädzie mäso na pare	250 g 500 g	Odvážte mleté hovädzie mäso a vytvorte guľôčky (s Ø 25 mm). Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priedinok dajte hovädzie mäso a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-10 Filety z lososa	300 g 600 g	Opláchnite rybu a pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priedinok dajte filety z lososa a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
1-11 Kuracie prsia	300 g 600 g	Opláchnite kúsky a jemne narežte kožu. Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priedinok dajte kuracie prsia a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

## 2. Orientálne

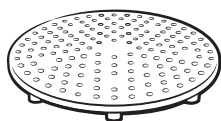
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Kaša s kúskami kuracieho mäsa	650 g	150 g kuracieho stehna nakrájajte na plátky a v miske zmiešajte s kukuričným škrobom. Do skleneného napařovača nalejte 400 ml vody a kurací vývar. Do skleneného napařovača vložte kuraciu zmes a 100 g napučanej ryže. Zakryte pokrievkou. Po varení pomiešajte a nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-2 Biela ryba na pare	250 g 500 g	Tresku opláchnite studenou vodou. Poprášte 1 čajovou lyžičkou soli a trochou papriky. Pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou sójovej omáčky a dajte na 30 minút odstáť do chladničky. Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. 4 filety rozložte do jednej vrstvy na vkladací priedinok a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-3 Knedle na pare	300 g	Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priedinok dajte mrazenú knedlu a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-4 Zelená Listová zelenina	125 g 250 g	Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Opláchnite zelenú listovú zeleninu. Položte ju na vkladací priedinok a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-5 Vajcia na pere	350 g	Do skleneného napařovača vložte 3 vajcia, 250 ml vody, kurací vývar, štipku soli a 10 ml oleja. Pomaly miešajte lyžicou. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-6 Krevety pripravované v pare	300 g	Do skleneného napařovača nalejte 100 ml vody. Čerstvé krevety opláchnite. Položte ju na vkladací priedinok a vložte do skleneného napařovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

## Sprievodca varením v sklenenom napařovači

Sklenený napařovač je založený na princípe varenia v pare a je určený na rýchle a zdravé varenie pomocou mikrovlnnej rúry Samsung. Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty. Sklenený napařovač v mikrovlnnej rúre pozostáva z troch dielov:



Miska



Silikónová platňa



Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 200 °C.

Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

### Podmienky používania:

#### DÔLEŽITÉ

Systém nepoužívajte:

- utrite mokrou tkaninou, alebo umiestnite na mokrý podklad, keď je sklo horúce,
- umiestnite na priamy plameň.

#### DÔLEŽITÉ

Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.

#### DÔLEŽITÉ

Informácie o automatickom varení nájdete na stránke „Používanie funkcií prípravy zdravých jedál na pare“.

#### DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní skleneného napařovača buďte opatrný, pretože rukoväť sa môže zohriať na mimoriadne vysokú teplotu. Používajte kuchynské chňapky.

#### DÔLEŽITÉ

Po dokončení varenia bude sklenený napařovač plný pary, ktorá vás môže popáliť. Nepribližujte sa tvárou do blízkosti zásobníka a pri odnímaní veka majte na rukách kuchynské chňapky.

### Údržba:

#### DÔLEŽITÉ

Systém na prípravu jedál na pare možno umývať v umývačke riadu.

#### DÔLEŽITÉ




Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.

#### DÔLEŽITÉ

Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.

#### DÔLEŽITÉ

**NEPOUŽÍVAJTE** režim **Gril** a **Kombinovaný režim** súčasne so skleneným napařovačom.

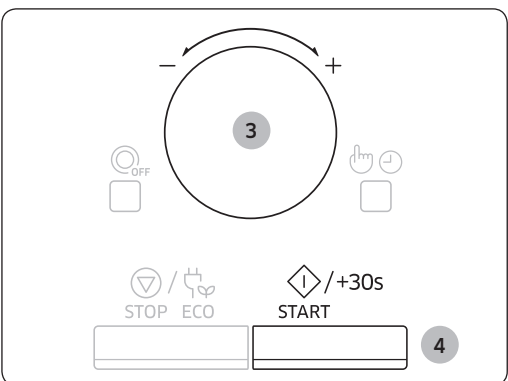
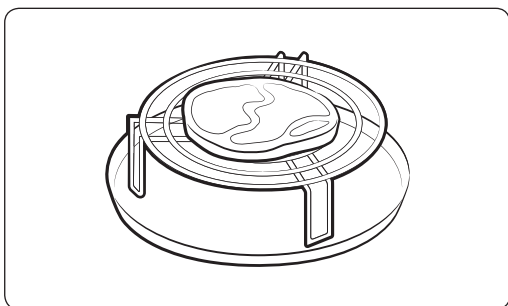
Prevádzkový režim	MW 	GRIL  / KOMBINOVANÝ 
Sklenený napařovač	<b>O</b>	<b>X</b>

# Používanie rúry

## Grilovanie

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

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



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

2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.

**Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby:

 (režim grilu)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

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

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.

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

**Výsledok:** Spustí sa grilovanie.

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

## Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

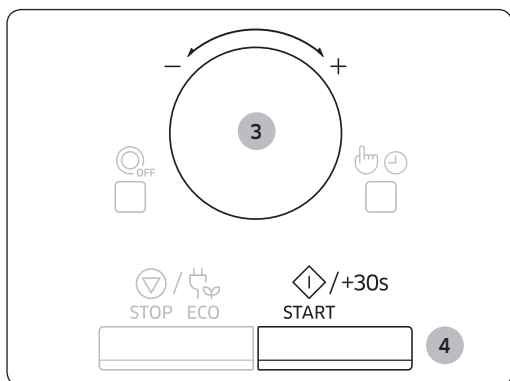
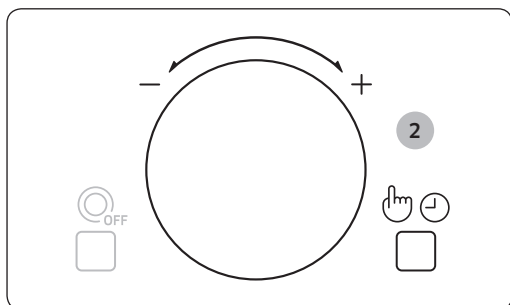
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.


### DÔLEŽITÉ

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

### DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie. Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



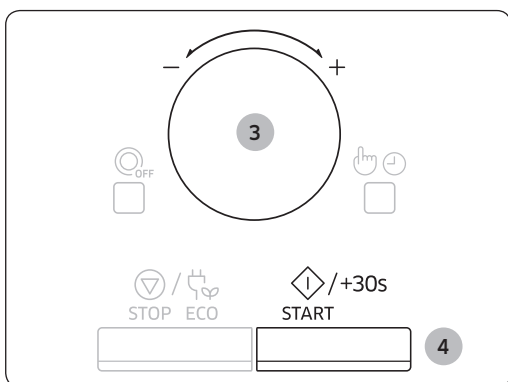
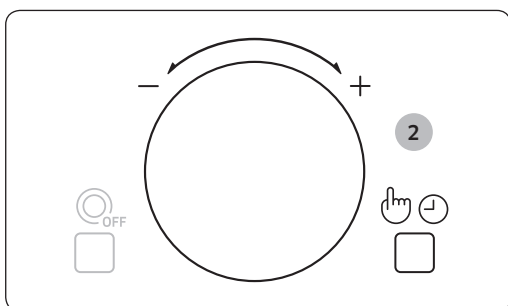
1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinované)**.  
**Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce volby:  
 (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)  
600 W (výstupný výkon)
2. Vyberte vhodnú úroveň výkonu otáčaním **voliča**. (600 W, 450 W, 300 W.) Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
  - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
  - Maximálny čas varenia je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.  
**Výsledok:** Spustí sa kombinované varenie.
  - 1) Rúra 4-krát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



# Používanie rúry

## Použitie funkcie režimu zohrievania

Funkcia **Režim zohrievania** obsahuje predprogramovanú funkciu Zohrievanie jedla a zohrievanie taniera. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.



1. Stlačte tlačidlo **Warming Mode (Režim zohrievania)**.
2. Zvoľte možnosť Keep Warm & Plate Warming (Uchovať teplé a Zohrievanie taniera) otočením **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.  
1 - Udržať teplé  
2 - Ohrievanie taniera
3. Vyberte z možností Hot (Horúce) alebo Mild (Mierna teplota) otáčaním **voliča**.  
1-1 / 2-1 - Horúce  
1-2 / 2-2 - Mierna teplota
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.  
**Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.  
1) Rúra 4-krát zapípa.  
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).  
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Ponuka odporúčaného režimu zohrievania

Vysoká teplota (1-1 / 2-1)	Lazane, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steak (Well done), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
Mierna teplota (1-2 / 2-2)	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steak (Rare alebo Medium rare)

## 1. Udržiavanie zohriatia

Funkcia Keep warm (Uchovať teplé) uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Otočením **voliča** môžete zvoliť teplotu zohrievania – buď vysokú, alebo miernu. (Pokyny nájdete na predchádzajúcej strane.)

1-1. Vysoká teplota

1-2. Mierna teplota

Ak chcete použiť funkciu Uchovať teplé, postupujte nasledovne:

- Umiestnite jedlo do stredu taniera.
- Použite funkciu uchovania jedla teplého.

### DÔLEŽITÉ

Túto funkciu nepoužívajte na opätovné zohrievanie studených jedál. Tieto programy sú určené na udržiavanie zohriatia jedla, ktoré sa práve uvarilo.

### DÔLEŽITÉ

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

### DÔLEŽITÉ

Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.

### DÔLEŽITÉ

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

## 2. Zohrievanie taniera

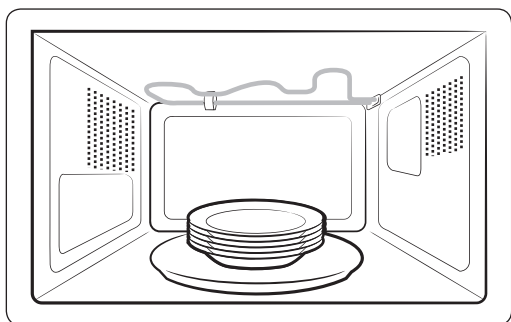
S funkciou zohrievania taniera môžete podávať dokonale teplé jedlá.

Použite túto funkciu na zohriatie tanierov na vysokú alebo príjemnú teplotu.

Otočením **voliča** môžete zvoliť teplotu zohrievania – buď vysokú, alebo miernu. (Pokyny nájdete na predchádzajúcej strane.)

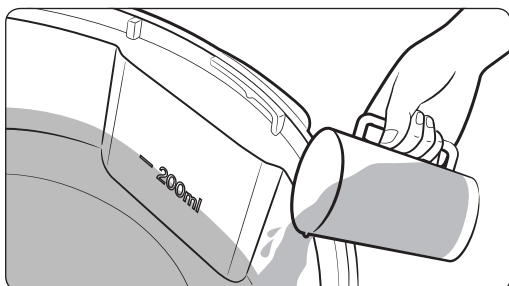
2-1. Vysoká teplota

2-2. Mierna teplota

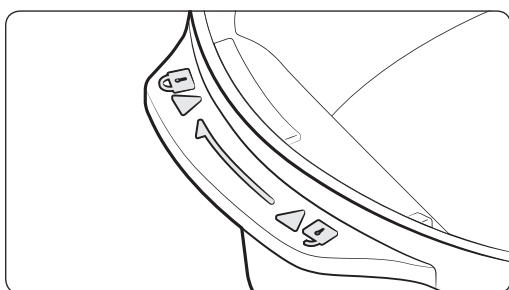


1. Umiestnite taniere do stredu taniera. (Maximálny počet tanierov: 5 ks)

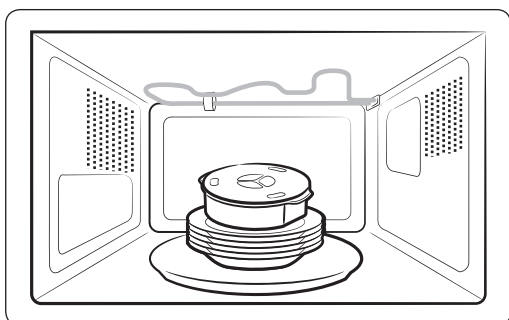
# Používanie rúry



2. Naplňte miskú na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) vnútri misky na zohrievanie tanierov. (Čiara predstavuje približne 200 ml.)



3. Zakryte miskú na zohrievanie tanierov krytom. A následne ju upevnite otočením smerom k „zámku“.



4. Vložte miskú na zohrievanie tanierov na tanier.



5. Zatvorte dverka. A spustíte funkciu zohrievania tanierov.

### **DÔLEŽITÉ**

Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

### **DÔLEŽITÉ**

Nepoužívajte misku na zohrievanie tanierov na varenie. Misku na zohrievanie tanierov možno použiť len počas režimu „Zohrievanie tanierov“.

### **DÔLEŽITÉ**

Používajte len taniere, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

### **DÔLEŽITÉ**





Nepoužívajte túto funkciu bez prídania vody.

### **DÔLEŽITÉ**

Pri vyberaní tanierov a misky na zohrievanie tanierov použite rukavice.

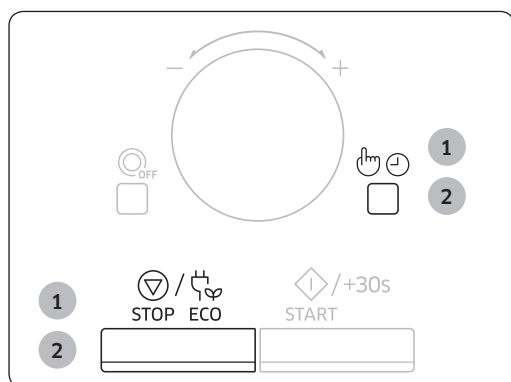
### **DÔLEŽITÉ**


**NEPOUŽÍVAJTE** režimy **Mikrovlnná rúra**, **Gril** a **Kombinovaný režim** pri zohrievaní tanierov. Zohrievanie tanierov používajte len pri funkcii Zohrievanie tanierov v režime Režim zohrievania.

Prevádzkový režim	Režim zohrievania 	MW  / GRIL  / KOMBINOVANÝ 
Miska na zohrievanie tanierov	<b>O</b>	<b>X</b>

## Používanie funkcií detskej zámky

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



- Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.  
**Výsledok:**
  - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
  - Na displeji sa zobrazí „L“.
- Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.  
**Výsledok:** Rúru budete môcť normálne používať.

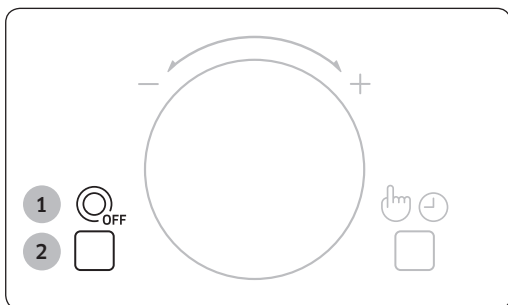
# Používanie rúry

## Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** vám umožní variť veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).

### DÔLEŽITÉ

Výsledok bude v tomto prípade menej uspokojivý z dôvodu menej rovnomerného varenia. Odporúčame, aby ste jedlo rukou otočili v polovici varenia.



### VAROVANIE

Nikdy nepoužívajte tanier bez vloženého jedla v rúre.

**Dôvod:** Môže to spôsobiť požiar alebo poškodenie zariadenia.

1. Stlačte tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera**.

**Výsledok:** Tanier sa nebude otáčať.

2. Ak chcete znovu zapnúť otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera**.

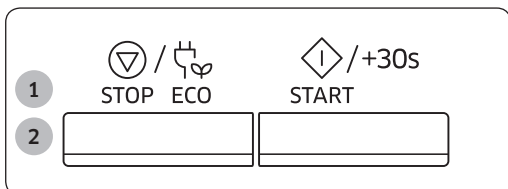
**Výsledok:** Tanier sa bude otáčať.

### POZNÁMKA

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** je dostupné len počas varenia.

## Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Stlačte súčasne tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

**Výsledok:** Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.

2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu stlačte súčasne tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

**Výsledok:** Rúra bude normálne fungovať.

# Sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓ <del>X</del>	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrénové pohárové nádoby</li> </ul>	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papierové vrecká alebo noviny</li> </ul>	✗	Môžu začať horieť.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recyklovaný papier alebo kovové pásiky</li> </ul>	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riad do rúry a na stôl</li> </ul>	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jemný sklenený tovar</li> </ul>	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sklenené džbány</li> </ul>	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riady</li> </ul>	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek</li> </ul>	✗	

(pokračovanie)

# Spríevodca pomôckami na varenie

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

✓ : Odporúča sa

✓X : Používajte opatrne

X : Nebezpečné

# Spríevodca varením

## Mikrovlnné žiarenie

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

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

## Varenie

### Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

### Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

### Zakrytie počas varenia

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

### Čas odstátia

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



# Spríevodca varením

## Spríevodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Brokolica	300 g	600 W	8-99
	<b>Pokyny</b> Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Pokyny</b> Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	<b>Pokyny</b> Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	<b>Pokyny</b> Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Mrkvy	250 g	900 W	4½-5
	<b>Pokyny</b> Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Karfiol	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	<b>Pokyny</b> Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Cukiny	250 g	900 W	4-4½
	<b>Pokyny</b> Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Baklažán	250 g	900 W	3½-4
	<b>Pokyny</b> Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minúty nechajte odstáť.		

(pokračovanie)

# Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Pór	250 g	900 W	4-4½
	<b>Pokyny</b> Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Hríby	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Pokyny</b> Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. 3 minúty nechajte odstáť.			
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	<b>Pokyny</b> Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	<b>Pokyny</b> Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Pokyny</b> Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minúty nechajte odstáť.			
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	<b>Pokyny</b> Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minúty nechajte odstáť.		

## Spríevodca varením pre ryžu a cestoviny

### **Ryža**

Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.

Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a pošlite alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

### **Cestoviny:**

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

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (predvarená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody. (250 g), pridajte 750 ml (375 g) studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody. (250 g), pridajte 750 ml (375 g) studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešané obilniny (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18
	<b>Pokyny</b> Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
			<b>Pokyny</b> Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.

# Spríevodca varením

## Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovně výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

### Príprava a zakrytie

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

### Úrovně výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa musia prihriať pomocou výkonu 900 W, zatiaľ čo iné sa musia ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Usmernenia nájdete v tabuľkách.

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

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

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

## Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

## Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

## Prihrievanie detskej stravy

### Detská strava:

Vyprázdnite do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

### Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

### Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

### Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
	<b>Pokyny</b> Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredy, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Polievka (chladená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	<b>Pokyny</b> Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť.		

(pokračovanie)

# Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Pokyny</b> Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstatím a podávaním. 2-3 minút nechajte odstať.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Pokyny</b> Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. 3 minúty nechajte odstať.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5
	<b>Pokyny</b> Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstatím a podávaním. 3 minúty nechajte odstať.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
<b>Pokyny</b> Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickej tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. 3 minúty nechajte odstať.			
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7
	<b>Pokyny</b> Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstať.		

## Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	cyklu
Detská strava (Zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Pokyny</b> Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detská ovsená kaša (obilie + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Pokyny</b> Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 sek.
<b>Pokyny</b> Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.			



# Spríevodca varením

## Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

**Rada:** Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako spríevodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
<b>Mäsa</b>			
Mleté mäso	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	5-7
<b>Pokyny</b> Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15-30 minút nechajte odstáť.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
<b>Hydina</b> Kuracie kúsky Celé kura	500 g (2 ks)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
<b>Pokyny</b> Najskôr vložte kúsky kurčaťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15-60 minút nechajte odstáť.			
<b>Ryba</b> Rybíe filety Celá ryba	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
<b>Pokyny</b> Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! 10-25 minút nechajte odstáť.			
<b>Ovocie</b> Bobuľové plody	300 g	180 W	6-7
	<b>Pokyny</b> Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom). 5-10 minút nechajte odstáť.		
<b>Chlieb</b> Pečivo (každé približne 50 g) Hrianka/Sendvič Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	2 ks	180 W	1-1½
	4 ks		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
	500 g	180 W	7-9
<b>Pokyny</b> Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.			

# Spríevodca varením

## Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaisťuje rýchlejšie zhnednutie jedla.

### Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

### Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hriankov s oblohou.

### Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## Mikrovlnný ohrev + grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

## Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

## Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

### Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

## Sprievodca grilovaním pre čerstvé a mrazené potraviny

3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

### DÔLEŽITÉ

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hriankok	4 ks (každý 25 g)	lba grilovanie	3-4	2-3
	<b>Pokyny</b> Plátky hriankok položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + Gril	5-6	-
	<b>Pokyny</b> Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	<b>Pokyny</b> Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Pečené zemiaky	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	<b>Pokyny</b> Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Mrazené lasagne	400 g	300 W + Gril lba grilovanie	18½-19½ 1-2	-
	<b>Pokyny</b> Čerstvé cestíčko vložte do malej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Tanier umiestnite na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	<b>Pokyny</b> Odstráňte jadrá jablka a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	8-10	6-8
	<b>Pokyny</b> Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Opekané kura	1200 g	450 W + Gril Otočiť	21-22	
		300 W + Gril		21-22
	<b>Pokyny</b> Potrite kura olejom a koreninami. Vložte dovnútra tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a položte ho na otočný tanier. Po grilovaní nechajte 5 minút odstáť.			

# Spríevodca varením

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	<b>Pokyny</b> Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Mrazená pizza	300-350 g	450 W + Gril	11-12	-
	<b>Pokyny</b> Mrazenú pizzu umiestnite na kruh nízkeho stojana. Nízky stojan umiestnite na otočný tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.			

## Tipy a triky

### Roztápanie kryštalizovaného medu

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokaj sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

### Roztápanie želatíny

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

### Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

### Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom.

Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

### Varenie pudingu/vaječného krému

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

### Opekanie rozpolených mandlí

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

# Riešenie problémov

## Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
<b>Všeobecné</b>		
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.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo <b>Start (Spustiť)</b> , aby sa prevádzka spustila.
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.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.

# Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Rúra nemá výkon.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro 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 odstupujúce 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.
Rúra nezohrieva.	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.
Ohrievanie je slabé alebo pomalé.	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 zohrievania nefunguje.	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.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorne svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorne svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a znovu otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo <b>Cancel</b> (Zrušiť).
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo <b>Start</b> (Spustiť), 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.
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.
Kvapká 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.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.	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.



# Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla <b>+30sec (+30sek)</b> sa spustí rúra.	K tomuto dôjde, keď rúra nie je zapnutá.	Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby sa spustila stlačením tlačidla <b>+30sec (+30sek)</b> , keď nebola zapnutá.
<b>Tanier</b>		
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.
<b>Gril</b>		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
<b>Rúra</b>		
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.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť 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.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Obnovte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

# Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Para		
Pri varení na pare počujem vriieť vodu	Voda sa ohrieva parným ohrievačom.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Po ukončení varenia na pare počujem nezvyčajné zvuky.	Po ukončení varenia na pare sa voda odvádza zvnútra parného ohrievača.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Para nevychádza von.	Nie je nainštalovaný zásobník na vodu.	Skontrolujte, či je správne nainštalovaný zásobník na vodu.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Zásobník naplňte vodou a skúste znova.

## Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Odstránenie problému
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

### POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

# Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúra MG28J5255\*\* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG28J5255**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkonnosť Maximálny výkon Mikrovlnné ohrievanie Gril (ohrevný prvok)	2900 W 1400 W 1500 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku (vrátane rukoväti) Priestor rúry	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Objem	28 litrov
Hmotnosť Čistá	Približne 15,0 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

#### MÁTE DOTAZY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04375A-00

# Mikrovlnná trouba

---

## Uživatelská příručka

MG28J5255\*\*

---



# Obsah

<b>Používání této uživatelské příručky</b>	<b>4</b>
V této uživatelské příručce se používají následující symboly:	4
<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>5</b>
Důležité bezpečnostní pokyny	5
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	13
<b>Instalace</b>	<b>14</b>
Příslušenství	14
Místo instalace	16
Otočný talíř	16
<b>Údržba</b>	<b>17</b>
Čištění	17
Výměna (oprava)	18
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	18
<b>Stručné a přehledné pokyny</b>	<b>19</b>
<b>Funkce trouby</b>	<b>20</b>
Trouba	20
Ovládací panel	21
<b>Používání trouby</b>	<b>22</b>
Princip funkce mikrovlnné trouby	22
Kontrola správného chodu trouby	23
Vaření/Ohřev	24
Nastavení času	25
Výkonové stupně a nastavení doby	26
Nastavení doby vaření	26
Zastavení vaření	27
Nastavení režimu úspory energie	27
Používání funkcí zdravého vaření	28
Používání funkce můj talíř	31
Použití funkcí rozmrazování	32
Používání funkce zdravé vaření v páře	34
Příručka pro vaření ve skleněném pařáku	37
Grilování	38
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	39
Používání funkcí režimu ohřívání	40
Použití funkce dětské pojistky	43
Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře	44
Vypnutí zvukového signálu	44

---

Pokyny pro výběr nádobí	45
Pokyny pro přípravu pokrmů	47
Odstraňování problémů	61
Odstraňování problémů	61
Informační kódy	66
Technické údaje	67

---



# Používání této uživatelské příručky

---

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

## V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

---

### **VAROVÁNÍ**

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážné zranění nebo smrt**.

### **UPOZORNĚNÍ**

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

### **POZNÁMKA**

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

# Bezpečnostní pokyny

---

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TATO BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ JE TŘEBA BEZPODMÍNEČNĚ DODRŽOVAT.

PŘED POUŽITÍM TROUBY JE TŘEBA POSTUPOVAT PODLE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNUŮ.

### Týká se pouze režimu mikrovlnné trouby

---

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

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

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

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.

**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.

# Bezpečnostní pokyny

**VAROVÁNÍ:** Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

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.

**VAROVÁNÍ:** V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

**VAROVÁNÍ:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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 si se spotřebičem nehrály.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

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

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.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skřínce.

# Bezpečnostní pokyny

---

## Pouze režim trouby – volitelně

---

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

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

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

Nesmí se používat parní čistič.

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

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

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

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

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

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

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

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

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

## Obecné bezpečnostní pokyny

### VAROVÁNÍ

Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Spotřebič neinstalujte 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.

Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.

Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.

Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.



# Bezpečnostní pokyny

Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.

K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.

Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

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

Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

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

**VAROVÁNÍ:** Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:

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

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

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



## UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádoby se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.

Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.

Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.

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. Neohřívajte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohříváné 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 mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná 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.



# Bezpečnostní pokyny

## Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- A.** Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- B.** Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- C.** Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
  - 1)** Dvířka (ohnutá)
  - 2)** Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)
  - 3)** Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch
- D.** Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- A.** Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
  - B.** Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen 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 spotřebiče 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 nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

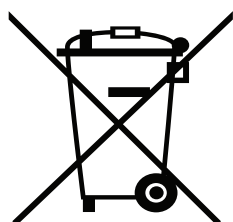
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

## Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

## Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

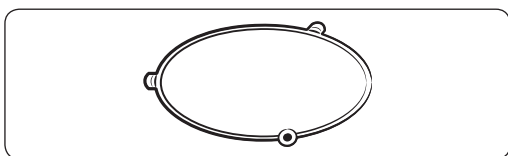
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

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

# Instalace

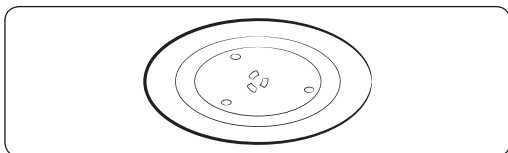
## Příslušenství

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



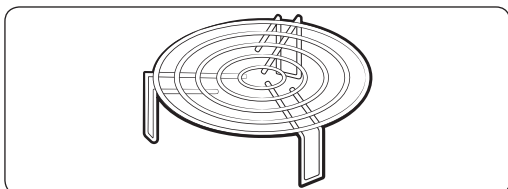
**01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.

**Účel:** Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



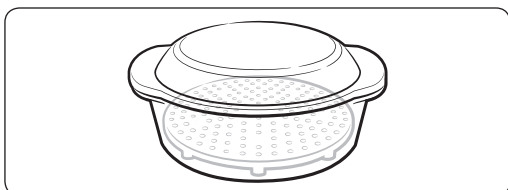
**02 Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

**Účel:** Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



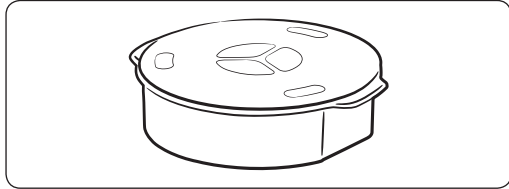
**03 Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

**Účel:** Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



**04 Skleněný pařák** viz strana 37.

**Účel:** Skleněný pařák se používá při zdravém vaření v páře.



**05 Miska pro nahřívání talířů** viz strany 40 až 43.

**Účel:** Miska pro nahřívání talířů se využívá při použití funkce nahřívání talířů v režimu ohřívání.

**DŮLEŽITÉ**

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





**DŮLEŽITÉ**

**NESPOUŠTĚJTE** režimy **Grilování** a **Kombinovaný režim**, je-li vložen skleněný pařák.

Režim	MIKROVLNNÝ REŽIM 	GRILOVÁNÍ  / KOMBINOVANÝ REŽIM 
Skleněný pařák	<b>O</b>	<b>X</b>

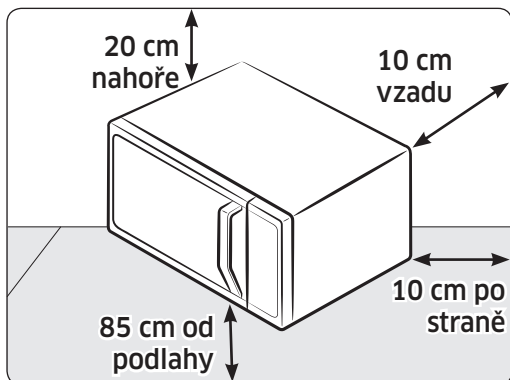
**DŮLEŽITÉ**

**NESPOUŠTĚJTE** režimy **Mikrovlnný režim**, **Grilování** a **Kombinovaný režim**, je-li vložena miska pro nahřívání talířů. Misku použijte pouze pro ohřívání talířů v režimu Režim ohřívání.

Režim	Režim ohřívání 	MIKROVLNNÝ REŽIM  / GRILOVÁNÍ  / KOMBINOVANÝ REŽIM 
Miska pro nahřívání talířů	<b>O</b>	<b>X</b>

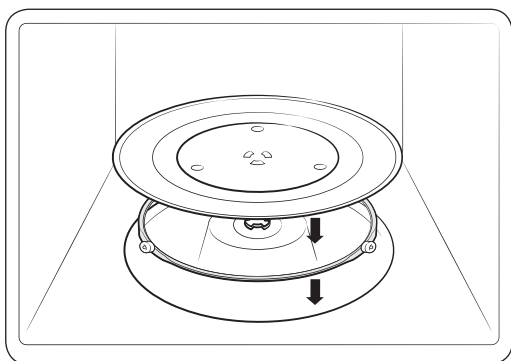
# Instalace

## Místo instalace



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

## Otočný talíř



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

# Údržba

## Čištění

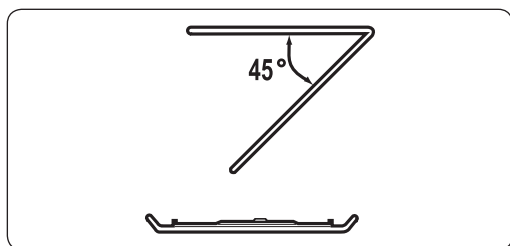
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvírkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby použijte 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°, viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

# Údržba

---

## UPOZORNĚNÍ

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

## Výměna (oprava)

---

### VAROVÁNÍ

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

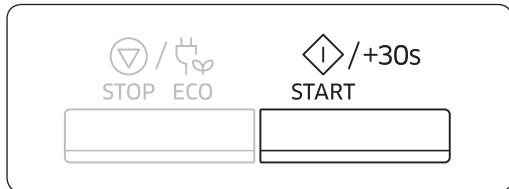
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

## Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

---

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

# Stručné a přehledné pokyny

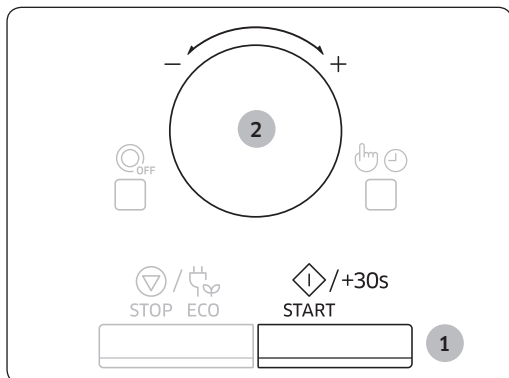


## Když chcete něco uvařit:

Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

**Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



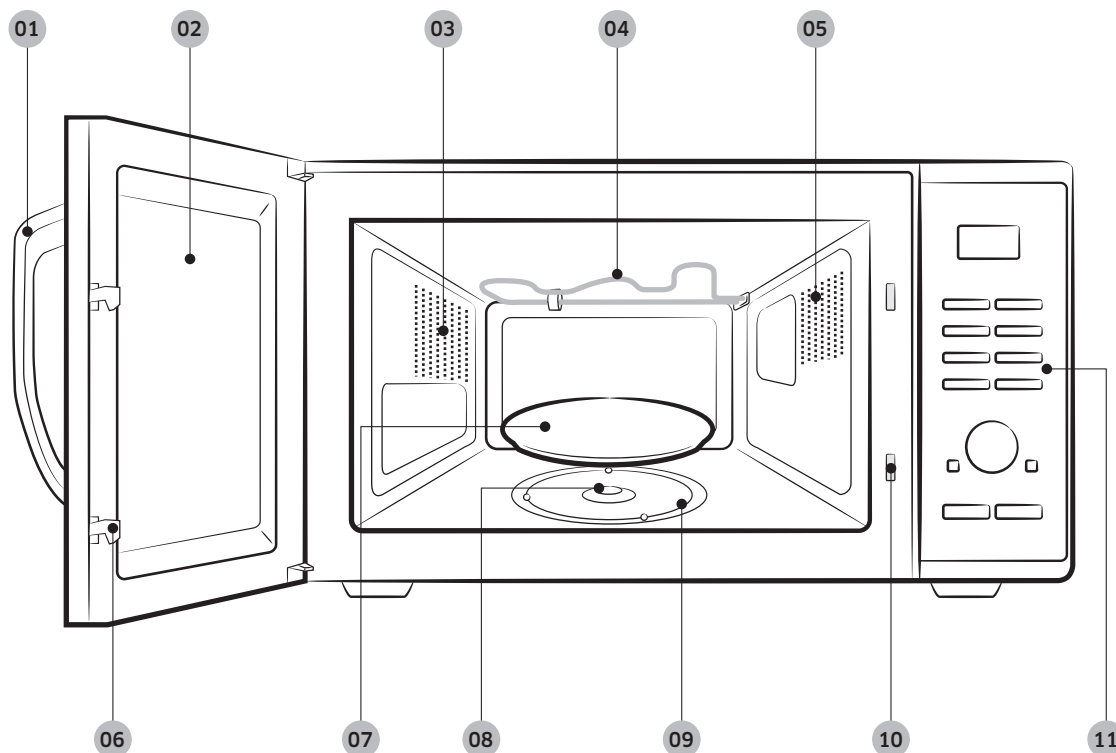
## Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

1. Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.
2. Otáčením **voliče** můžete nastavit čas podle potřeby.



# Funkce trouby

## Trouba



Funkce trouby

**01** Rukojeť dvířek

**02** Dvířka

**03** Ventilační otvory

**04** Topné těleso

**05** Světlo

**06** Západky dvířek

**07** Otočný talíř

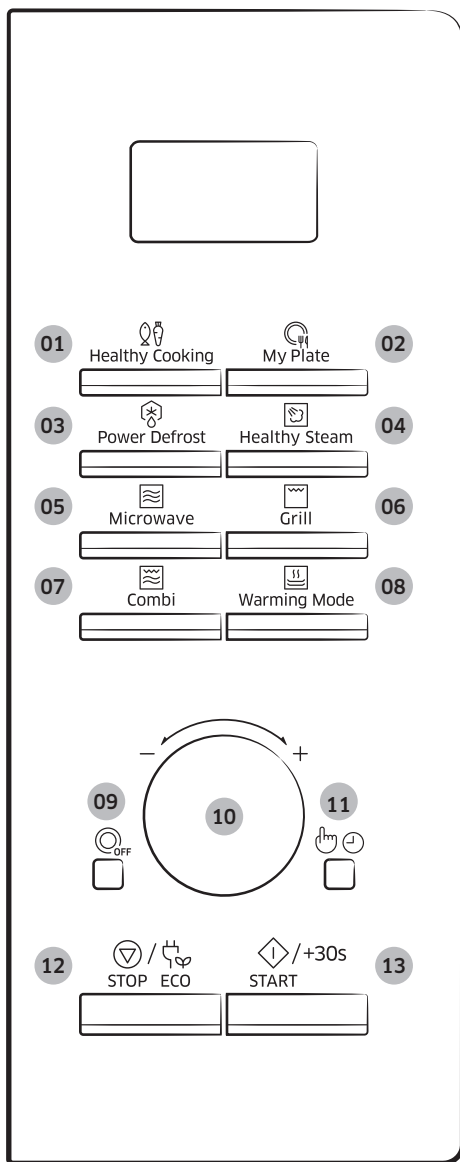
**08** Spojka

**09** Otočný kruh

**10** Otvory bezpečnostního zámku

**11** Ovládací panel

## Ovládací panel



- 01** Tlačítko Healthy Cooking (Zdravé vaření)
- 02** Tlačítko My Plate (Můj talíř)
- 03** Tlačítko Power Defrost (Rozmrazování)
- 04** Tlačítko Healthy Steam (Zdravé vaření v páře)
- 05** Tlačítko Microwave (Mikrovlnný režim)
- 06** Tlačítko Grill (Grilování)
- 07** Tlačítko Combi (Kombinovaný režim)
- 08** Tlačítko Warming Mode (Režimu ohřívání)
- 09** Tlačítko Zapnutí/Vypnutí otočného talíře
- 10** Volič (Hmotnost/Porce/Čas)
- 11** Tlačítko Výběru/Hodin
- 12** Tlačítko Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)
- 13** Tlačítko Start/+30s

# Používání trouby

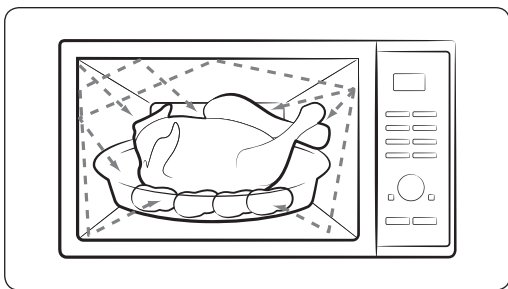
## Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
  - Množství a hustota
  - Obsah vody
  - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

### DŮLEŽITÉ

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím následující:

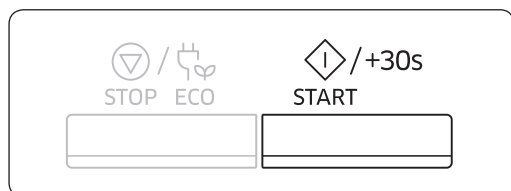
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

## Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na stranách 61 až 66.

### POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.



Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.

Stiskněte tlačítko **START/+30s** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **START/+30s**.

**Výsledek:** Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

# Používání trouby

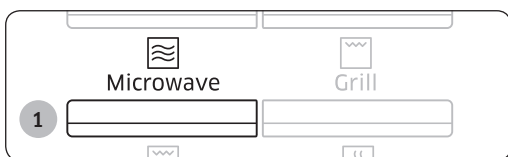
## Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

### DŮLEŽITÉ

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

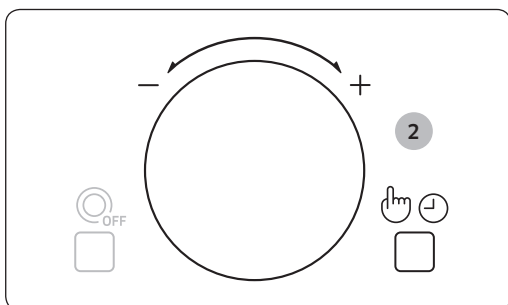
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



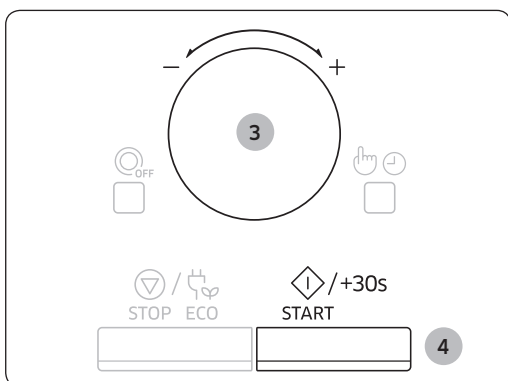
1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

**Výsledek:** Zobrazí se indikace výkonu 900 W (maximální varný výkon):

 (mikrovlnný režim)



2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **voliče**. (viz tabulku výkonových stupňů) Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.



3. Dobu vaření nastavte otáčením **voliče**.  
**Výsledek:** Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
**Výsledek:** Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

## Nastavení času

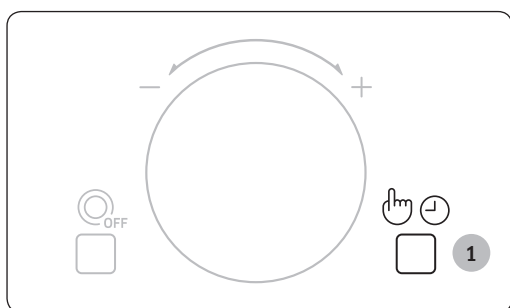
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

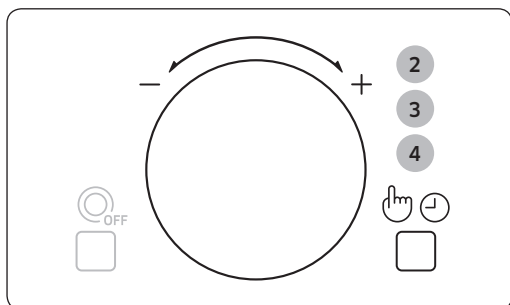
### POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

1. Stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.

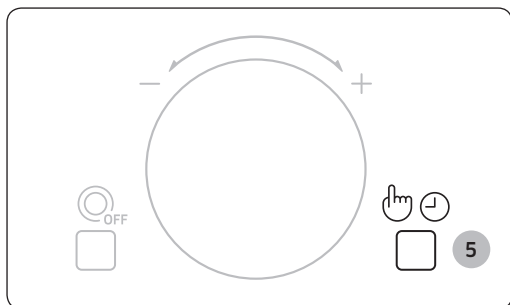


2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát otáčením **voliče**. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.



3. Otáčením **voliče** nastavte hodiny. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.

4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Výběru/Hodin** hodiny spusťte.

**Výsledek:** Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

# Používání trouby

## Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

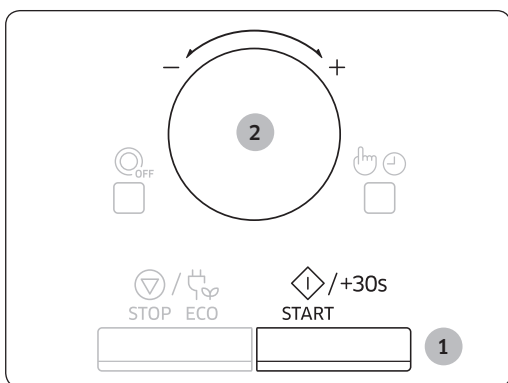
Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

## Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek
- Prodloužení zbývajících doby vaření



### Postup 1.

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

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

### Postup 2.

Jednoduchým otáčením **voliče** můžete upravit dobu vaření.

- Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

## Zastavení vaření

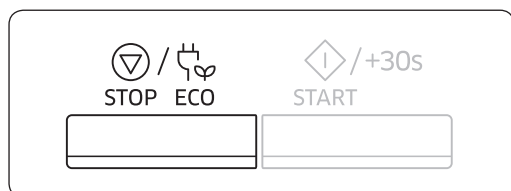
Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b> . <b>Výsledek:</b> Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka <b>START/+30s</b> .
Zcela	Zcela: Stiskněte jednou tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b> . <b>Výsledek:</b> Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b> .

## Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.  
**Výsledek:** Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

### POZNÁMKA

#### **Funkce automatické úspory energie**

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasněho zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.



# Používání trouby

## Používání funkcí zdravého vaření

Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

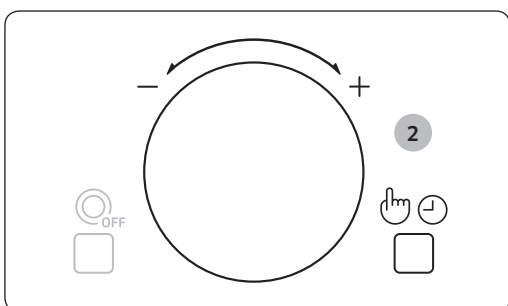
### DŮLEŽITÉ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

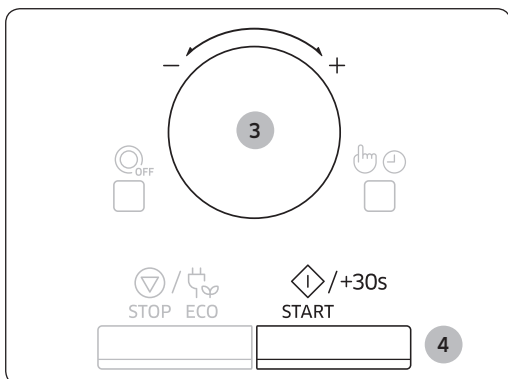
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**.



2. Otáčením **voliče** vyberte položku Zelenina a obiloviny nebo Drůbež a ryby. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.  
1 - Zelenina a obiloviny  
2 - Drůbež a ryby



3. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. (viz tabulka na následující straně)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
**Výsledek:** Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu.
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 15 předprogramovaných variant vaření. Dostupné možnosti jsou Zelenina a obiloviny a Drůbež a ryby.

## DŮLEŽITÉ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

### 1. Zelenina a obiloviny

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (1 polévkovou lžičku) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-2 Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-3 Kukuřičné klasy	500 g (2 ks)	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-4 Hnědá rýže (předvařená)	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-5 Celozrnné makaróny	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1 LITR vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte odstát 1 minutu.
1-6 Merlík	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-7 Bulgur	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.

(pokračování)

# Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-8 Zapékaná zelenina	500 g	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-9 Grilovaná rajčata	400 g	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

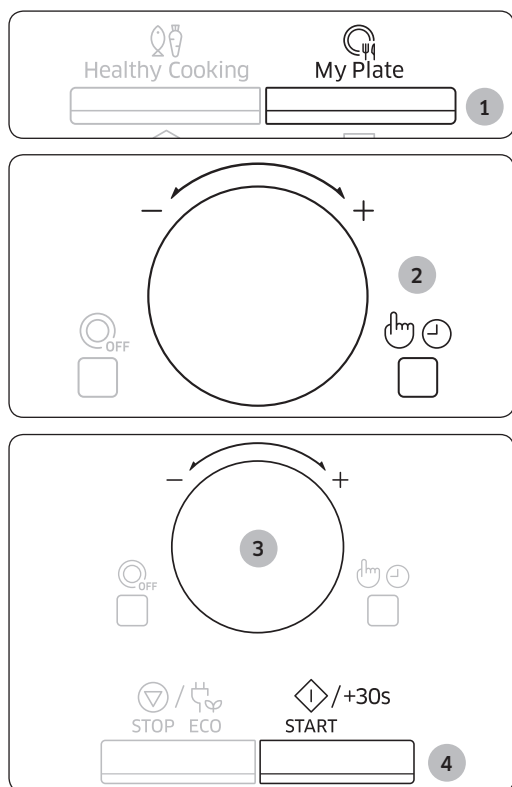
## 2. Drůbež a ryby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Krutí prsa	300 g (2 ks)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
2-2 Čerstvé rybí filety	300 g (2 ks)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2 až 3 Čerstvé krevety	250 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-4 Čerstvý pstruh	400 g (1-2 ryby)	Položte 1 až 2 čerstvé celé ryby do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
2-5 Pečené ryby	400 g (2 ryby)	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát.
2-6 Grilované steaky z lososa	300 g (2 steaky)	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte odstát 2 minuty.

## Používání funkce můj talíř

Funkce **Můj talíř** zahrnuje 2 předem naprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením **voliče**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **My Plate (Můj talíř)**.

2. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.

3. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce.

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

**Výsledek:** Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

1) 4krát zazní zvukový signál.

2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).

3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedeny programy automatického ohřevu, množství a příslušné pokyny pro funkci **Můj talíř**. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Chlazený hotový pokrm	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2 Chlazený vegetariánský pokrm	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát.

# Používání trouby

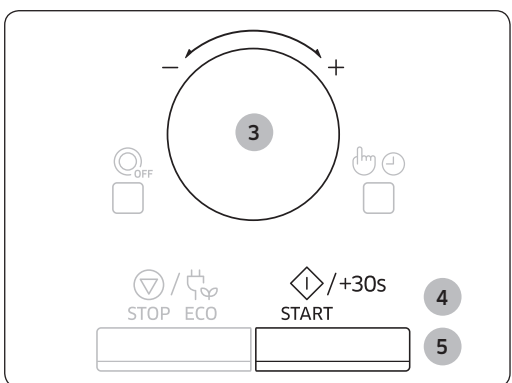
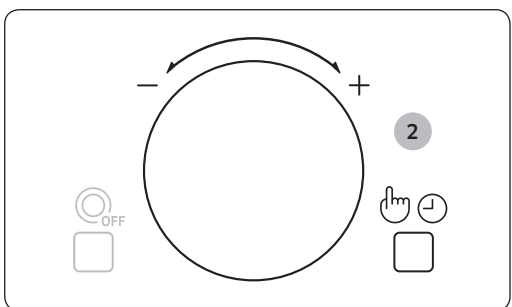
## Použití funkcí rozmrazování

Funkce **Rozmrazování** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba a koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

### POZNÁMKA

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
2. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.
3. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce. (viz tabulka na následující straně)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

#### Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
- Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.

5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.

#### Výsledek:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

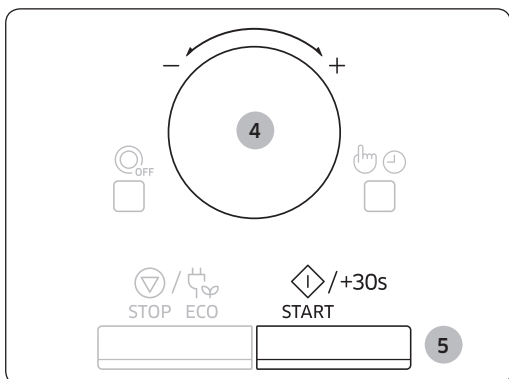
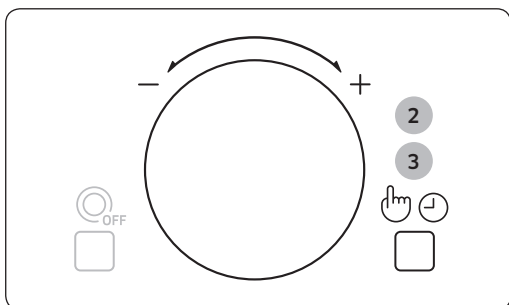
V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby a chléb/koláč na plochý skleněný talíř nebo keramický talíř.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 50 minut odstát.
4 Chléb/Koláč	125 až 1000 g	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá 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 čokoládovou polevou. Nechte 5 až 20 minut odstát.

# Používání trouby

## Používání funkce zdravé vaření v páře

Funkce **Zdravé vaření v páře** obsahuje 17 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením **voliče**. Pomocí funkce **Zdravé vaření v páře** lze vařit ve skleněném pařáku. Nejdříve umístěte skleněný pařák s pokrmem do středu otočného talíře.



1. Stiskněte tlačítko **Healthy Steam (Zdravé vaření v páře)**.
2. Otáčením **voliče** vyberte možnost Zdravé nebo Orientální. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.  
1 - Zdravé  
2 - Orientální
3. Otáčením **voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.
4. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce. (viz tabulka na následující straně)
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
**Výsledek:** Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

### DŮLEŽITÉ

Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 17 předprogramovaných variant vaření.

## DŮLEŽITÉ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

### 1. Zdravé

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Růžičky brokolice	250 g 500 g	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte brokolici na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2 Plátky mrkve	250 g 500 g	Opláchněte a očistěte čerstvou mrkev. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte mrkev na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-3 Růžičky květáku	250 g 500 g	Omyjte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte květák na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-4 Dýňové kostičky	250 g 500 g	Zvažte čerstvou dýni, omyjte ji a nakrájejte na stejně velké kousky nebo kostičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte dýni na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-5 Oloupané brambory	250 g 500 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte brambory na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-6 Mražená zelenina	250 g 500 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte mraženou zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-7 Ovocný kompot	400 g	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte ovoce na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-8 Bílá rýže	250 g	Vložte bílou rýži do skleněného pařáku. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po upečení nechte 5 minut odstát.

(pokračování)



# Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-9 Dušené Hovězí	250 g 500 g	Zvažte mleté hovězí maso a vytvarujte z něj kuličky (každou o průměru 25 mm). Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte hovězí na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-10 Filety z lososa	300 g 600 g	Rybu omyjte a přidejte 1 lžící citrónové šťávy. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte filety z lososa na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-11 Kuřecí prsa	300 g 600 g	Omyjte jednotlivé kusy a stáhněte je z kůže. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte kuřecí prsa na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

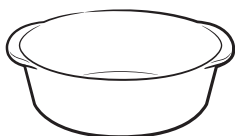
## 2. Orientální

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Kuřecí nudličky s rýží	650 g	Nakrájejte 150 g kuřecích stehenního řízků na nudličky a smíchejte je v míse s kukuřičným škrobem. Do skleněného pařáku přidejte 400 ml vody a kuřecího vývaru. Do skleněného pařáku vložte kuřecí směs a 100 g nabobtnalé rýže. Zakryjte poklicí. Po uvaření promíchejte nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-2 Dušená treska	250 g 500 g	Tresku omyjte studenou vodou. Osolte 1 lžičkou soli a přidejte špetku pepře. Pokapejte 1 lžící sójové omáčky a vložte na 30 minut do chladničky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Rozprostřete 4 filety v jedné vrstvě na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-3 Napařovaný knedlík	300 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte zmražený knedlík na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-4 Listová zelenina	125 g 250 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Omyjte listovou zeleninu. Položte zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 Vejce v páře	350 g	Do skleněného pařáku vložte 3 vejce, 250 ml vody, kuřecí vývar, špetku soli a 10 ml oleje. Pomalu promíchejte lžící. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-6 Krevety vařené v páře	300 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Omyjte čerstvé krevety. Položte zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

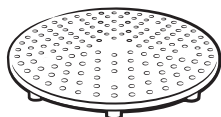
## Příručka pro vaření ve skleněném pařáku

Dodávaný skleněný pařák, který využívá princip vaření v čisté páře, 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 skleněného pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Silikonová vložka



Poklice

Všechny díly odolají teplotám  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  až  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

### Podmínky použití:

#### DŮLEŽITÉ

Nikdy:

- nečistěte pařák vlhkou utěrkou ani jej neumísťujte na mokry povrch, pokud je horký.
- pařák nevystavujte přímému plameni.

#### DŮLEŽITÉ

Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.

#### DŮLEŽITÉ

Informace o automatickém vaření naleznete v části „Používání funkce Zdravé vaření v páře“.

#### DŮLEŽITÉ

Při vyjímání skleněného pařáku z trouby buďte opatrní, protože rukojeti jsou velmi horké. Vždy používejte chňapky.

#### DŮLEŽITÉ

Po skončení vaření je skleněný pařák naplněn párou a hrozí riziko popálení. K pařáku nikdy nepřibližujte obličej a při snímání poklice vždy používejte chňapky.

### Údržba:

#### DŮLEŽITÉ

Pařák je možné mýt v myčce.

#### DŮLEŽITÉ

Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.

#### DŮLEŽITÉ

Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

#### DŮLEŽITÉ

**NESPOUŠTĚJTE** režimy **Grilování** a **Kombinovaný režim**, je-li vložen skleněný pařák.

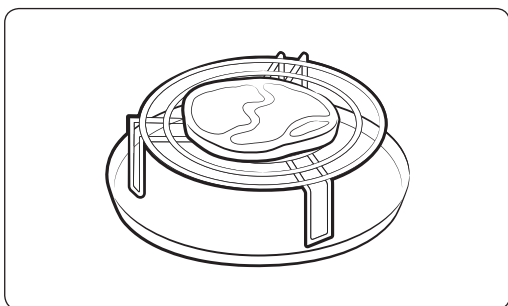
Režim	MIKROVLNNÝ REŽIM	GRILOVÁNÍ  / KOMBINOVANÝ REŽIM
Skleněný pařák	<b>O</b>	<b>X</b>

# Používání trouby

## Grilování


Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

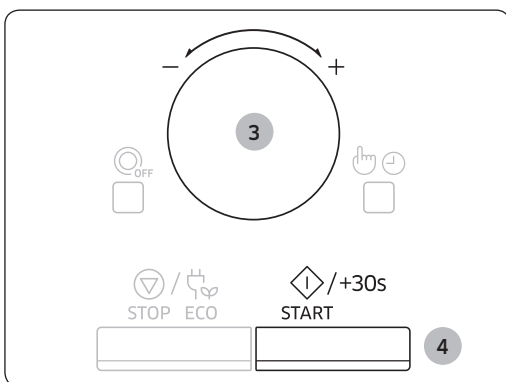
- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.



1. Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.  
**Výsledek:** Zobrazí se následující údaje:  
 (režim grilování)
  - Teplotu grilu nelze nastavit.



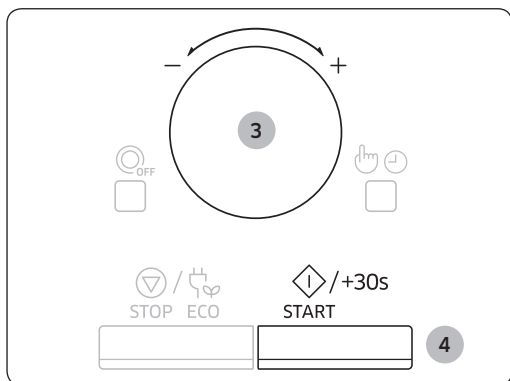
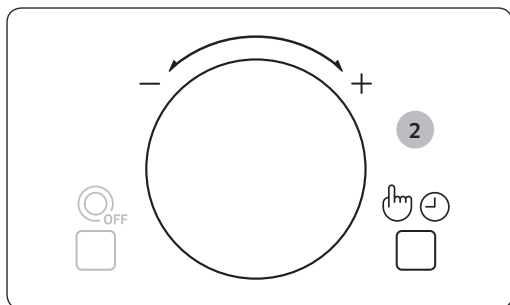
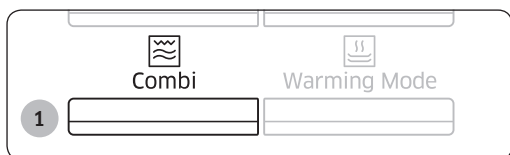
3. Doba grilování zvolte otáčením **voliče**.
  - Maximální doba grilování je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
**Výsledek:** Začne grilování.
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

## Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

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

### DŮLEŽITÉ

VŽDY používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.




### DŮLEŽITÉ

Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu. Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Rošt umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.

**Výsledek:** Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)  
600 W (výstupní výkon)

2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **voliče**. (600 W, 450 W, 300 W). Poté stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.
  - Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Dobu vaření nastavte otáčením **voliče**.
  - Maximální doba vaření je 60 minut.

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

**Výsledek:** Zahájí se kombinované vaření.

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

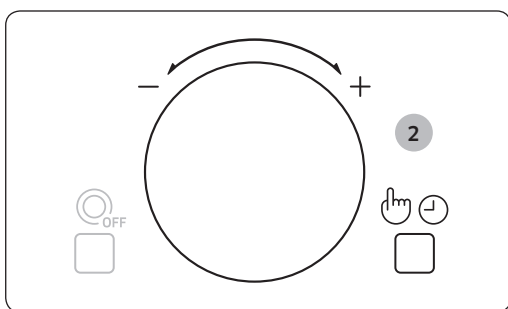
# Používání trouby

## Používání funkcí režimu ohřívání

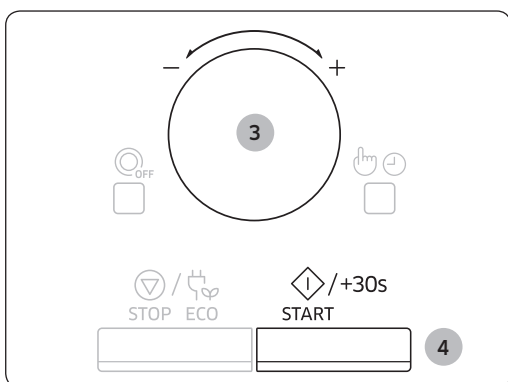
**Režim ohřívání** je vybaven předprogramovanou funkcí Ohřívání pokrmu a nahřívání talířů. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.



1. Stiskněte tlačítko **Warming Mode (Režim ohřívání)**.



2. Otáčením **voliče** vyberte funkci udržování teploty a nahřívání talířů. Pak stiskněte tlačítko **Výběru/Hodin**.  
1 - Udržování teploty  
2 - Nahřívání talířů



3. Otáčením **voliče** vyberte možnost Horká nebo Mírná.  
1-1 / 2-1 - Horká  
1-2 / 2-2 - Mírná

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

**Výsledek:** Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

## Doporučená nabídka pro režim ohřívání

Horká (1-1 / 2-1)	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steak (zcela propečený), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
Mírná (1-2 / 2-2)	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steak (jemně nebo středně propečený)



## 1. Udržování teploty

Funkce udržování teploty udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Otáčením **voliče** můžete zvolit teplotu nahřívání, horkou nebo mírnou. (pokyny jsou uvedeny na předchozí straně)

1-1. Horká

1-2. Mírná

Funkci udržování teploty používejte následující způsobem:

- Položte pokrm do středu otočného talíře.
- Spusťte funkci udržování teploty.

### DŮLEŽITÉ

Nepoužívejte tuto funkci k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy slouží k udržování teploty u právě připravených pokrmů.

### DŮLEŽITÉ

Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.

### DŮLEŽITÉ

Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.

### DŮLEŽITÉ

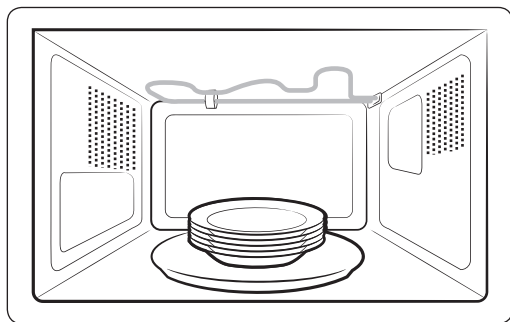
Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

## 2. Nahřívání talířů

Díky funkci nahřívání talířů můžete servírovat dokonale ohřáté pokrmy. Používejte tuto funkci k nahřívání talířů na horkou nebo příjemnou teplotu. Otáčením **voliče** můžete zvolit teplotu nahřívání, horkou nebo mírnou. (pokyny jsou uvedeny na předchozí straně)

2-1. Horká

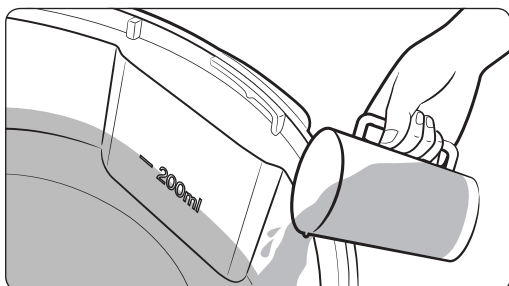
2-2. Mírná



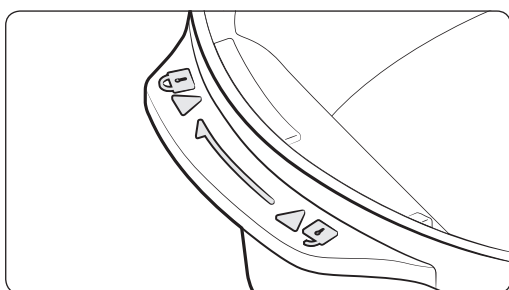
1. Položte talíře do středu otočného talíře. (maximální počet talířů: 5 ks)



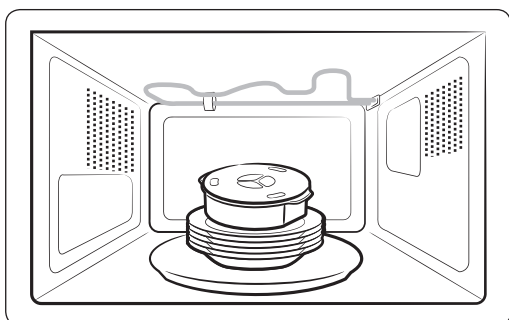
# Používání trouby



2. Nádobu na nahřívání talířů naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnitřní straně.  
(ryska je přibližně pro 200 ml)



3. Zakryjte nádobu na nahřívání talířů poklicí. Poté ji našroubujte otáčením směrem k poloze zámku.



4. Položte nádobu na nahřívání talířů na talíře.



5. Zavřete dvířka. Spusťte funkci nahřívání talířů.

### DŮLEŽITÉ

Používejte pouze obyčejnou vodu, nikoli destilovanou vodu.

### DŮLEŽITÉ

Nepoužívejte nádobu na nahřívání talířů pro účely vaření. Nádobu na nahřívání talířů lze používat pouze v režimu „Nahřívání talířů“.

### DŮLEŽITÉ

Používejte pouze talíře, které jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě.

### DŮLEŽITÉ

Nepoužívejte tuto funkci bez vody.

### DŮLEŽITÉ

Při vyjímání talířů a nádoby na nahřívání talířů používejte chňapky.

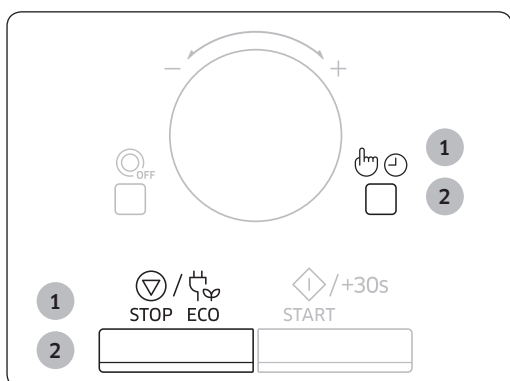
### DŮLEŽITÉ

**NESPOUŠTĚJTE** režimy **Mikrovlnný režim**, **Grilování** ani **Kombinovaný režim**, je-li aktivní funkce nahřívání talířů. Tu použijte pouze v režimu nahřívání.

Režim	Režim ohřívání 	MIKROVLNNÝ REŽIM  / GRILOVÁNÍ  / KOMBINOVANÝ REŽIM 
Miska pro nahřívání talířů	<b>O</b>	<b>X</b>

## Použití funkce dětské pojistky

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



1. Stiskněte současně tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **Výběru/Hodin**.

#### Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.



2. Pro odemknutí trouby znovu současně stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **Výběru/Hodin**.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



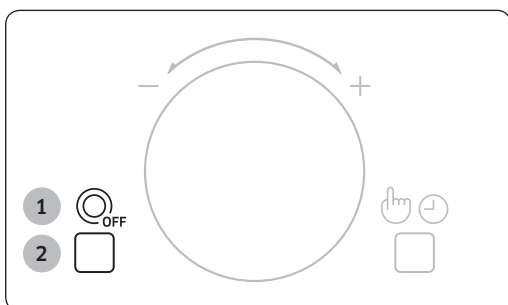
# Používání trouby

## Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře

Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** umožňuje vypnutím otáčení otočného talíře použití velkého nádobí, které vyplní celou troubu (pouze v režimu ruční přípravy).

### DŮLEŽITÉ

Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná. Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.



### VAROVÁNÍ

Nikdy nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu.

**Důvod:** Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.

1. Stiskněte tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.

**Výsledek:** Otočný talíř se přestane otáčet.

2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko

**Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.

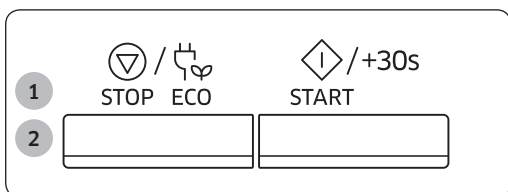
**Výsledek:** Otočný talíř se začne otáčet.

### POZNÁMKA

Toto tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** je k dispozici pouze během vaření.

## Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **START/+30s** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

**Výsledek:** Trouba přestane vydávat zvukové signály.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek

**START/+30s** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

**Výsledek:** Normální funkce trouby se obnoví.

# Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobích jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení <ul style="list-style-type: none"><li>Polystyrénové kelímky</li><li>Papírové sáčky nebo noviny</li><li>Recyklovaný papír nebo kovové lemy</li></ul>	✓ ✗ ✗	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit. Mohou se vznítit. Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo <ul style="list-style-type: none"><li>Stolní nádobí do trouby</li><li>Jemné skleněné nádobí</li><li>Zavařovací sklenice</li></ul>	✓ ✓ ✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit. Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

(pokračování)

# Pokyny pro výběr nádobí

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy <ul style="list-style-type: none"> <li>Nádobí</li> <li>Uzávěry sáčků do mrazničky</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✘</p> <p style="text-align: center;">✘</p>	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
Papír <ul style="list-style-type: none"> <li>Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky</li> <li>Recyklovaný papír</li> </ul>	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty <ul style="list-style-type: none"> <li>Nádobí</li> <li>Potravinová fólie</li> <li>Sáčky do mrazničky</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✘</p>	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené

✓✘ : Budte opatrní

✘ : Nebezpečné

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

## Vaření

### Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

### Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

### Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

### Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5 až 6
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	8 až 9
	<b>Pokyny</b> Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7 až 8
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½ až 8½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7 až 8
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½ až 8½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

## Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

**Tip:** Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.

Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g	900 W	4½ až 5
	500 g		7 až 8
<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.			
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6 až 6½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkové lžíce) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	900 W	4½ až 5
	<b>Pokyny</b> Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g	900 W	5 až 5½
	500 g		7½ až 8½
<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.			
Cuketa	250 g	900 W	4 až 4½
	<b>Pokyny</b> Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		
Lilek	250 g	900 W	3½ až 4
	<b>Pokyny</b> Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	900 W	4 až 4½
	<b>Pokyny</b> Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		

(pokračování)

# Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Žampióny	125 g	900 W	1½ až 2
	250 g		2½ až 3
<b>Pokyny</b> Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citronovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.			
Cibule	250 g	900 W	5 až 5½
	<b>Pokyny</b> Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžící) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	900 W	4½ až 5
	<b>Pokyny</b> Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g	900 W	4 až 5
	500 g		7 až 8
<b>Pokyny</b> Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.			
Řepa	250 g	900 W	5½ až 6
	<b>Pokyny</b> Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

**Rýže:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou misku s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.  
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.  
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15 až 16
	375 g		17½ až 18½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody (pro 250 g). Přidejte 750 ml studené vody (pro 375 g). Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20 až 21
	375 g		22 až 23
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody (pro 250 g). Přidejte 750 ml studené vody (pro 375 g). Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16 až 17
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17 až 18
			<b>Pokyny</b> Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.
Těstoviny	250 g	900 W	10 až 11
			<b>Pokyny</b> Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odstát.



# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

### Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

### Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Podrobnosti najdete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky). Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba tekutiny míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

### Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

## Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

## Ohřev dětské výživy

### Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučovaná teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

### Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučovaná teplota podávání je přibližně 37 °C.

## Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

## Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	900 W	1 až 1½
	300 ml (2 šálky)		2 až 2½
	450 ml (3 šálky)		3 až 3½
	600 ml (4 šálky)		3½ až 4
	<b>Pokyny</b> Nalijte do keramických šáleků a ohřívejte nezakryté: Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	900 W	2½ až 3
	350 g		3 až 3½
	450 g		3½ až 4
	550 g		4½ až 5
	<b>Pokyny</b> Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

(pokračování)

# Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½ až 5½
	<b>Pokyny</b> Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½ až 4½
	<b>Pokyny</b> Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4 až 5
	<b>Pokyny</b> Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	4½ až 5½
	450 g		5½ až 6½
<b>Pokyny</b> Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.			
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6 až 7
	<b>Pokyny</b> Vložte do vhodné skleněné varné nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		

## Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	<b>Pokyny</b> Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	<b>Pokyny</b> Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 až 40 s 1 min až 1 min a 10 s
	<b>Pokyny</b> 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.		

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Rozmrazování

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

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

**Tip:** Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako vodítko tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
<b>Maso</b>			
Mleté maso	250 g 500 g	180 W	6 až 7 9 až 12
Vepřové steaky	250 g	180 W	5 až 7
<b>Pokyny</b> Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 30 minut odstát.			

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
<b>Drůbež</b>			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	180 W	14 až 15
Celé kuře	1200 g	180 W	32 až 34
<p><b>Pokyny</b>  Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem.  Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!  Nechte 15 až 60 minut odstát.</p>			
<b>Ryby</b>			
Rybí filety	200 g	180 W	6 až 7
Celé ryby	400 g	180 W	11 až 13
<p><b>Pokyny</b>  Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem.  Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!  Nechte 10 až 25 minut odstát.</p>			
<b>Ovoce</b>			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6 až 7
<p><b>Pokyny</b>  Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.</p>			
<b>Pečivo</b>			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1 až 1½ 2½ až 3
Toasty/Sendviče	250 g	180 W	4 až 4½
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	7 až 9
<p><b>Pokyny</b>  Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře.  Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!  Nechte 5 až 20 minut odstát.</p>			

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Grilování

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

### Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

### Potraviny vhodné ke grilování:

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

### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

## Mikrovlnný režim + grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

### Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

### Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

## Pokyny pro grilování čerstvých a mražených potravin

Předeheřivejte gril 3 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

### DŮLEŽITÉ

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3 až 4	2 až 3
	<b>Pokyny</b> Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + Gril	5 až 6	-
	<b>Pokyny</b> Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4 až 5	-
	<b>Pokyny</b> Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + Grilování	7 až 8	-
	<b>Pokyny</b> Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Mražené lasagne	400 g	300 W + Gril Pouze gril	18½ až 19½ 1-2	-
	<b>Pokyny</b> Vložte čerstvé suroviny do malé žáruvzdorné mísy. Položte nádobu na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W + Gril	7 až 8	-
	<b>Pokyny</b> Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	300 W + Gril	8 až 10	6 až 8
	<b>Pokyny</b> Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + Gril Otočit 300 W + Gril	21 až 22	21 až 22
	<b>Pokyny</b> Potřete kuře olejem a kořením. Vložte na talíř vhodný do trouby a položte na otočný talíř. Po grilování nechte 5 minut odstát.			



# Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + Gril	5 až 7	5½ až 6½
	<b>Pokyny</b> Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavu vedle ocasu) na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Mražená pizza	300 až 350 g	450 W + Gril	11 až 12	-
	<b>Pokyny</b> Položte mraženou pizzu na kruh na nízkém roštu. Postavte nízký rošt na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			

## Nápady a tipy

### Rozpouštění krystalizovaného medu

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

### Rozpouštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatínu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.

### Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z varného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

### Vaření marmelády

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem.

Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

### Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

### Opékání mandlových plátků

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

# Odstraňování problémů

## Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
<b>Obecné</b>		
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.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	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 <b>Start</b> , čímž troubu spustíte.
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.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.

# Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
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 položeny 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.
Trouba netopí.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Ohřívání funguje slabě nebo pomalu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce zahřívání.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

Problém	Příčina	Akce
Nefunguje funkce rozmrazování.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
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 <b>Cancel (Zrušit)</b> .
	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 tlačítko <b>Start</b> , čímž opět spustíte provoz trouby.
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.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	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.
Odkapává 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.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.	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.

# Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
V troubě zůstala 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 závisujícího 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.
Při stisknutí tlačítka <b>+30sec (+30 s)</b> se spustí provoz trouby.	Dojde k tomu, jestliže trouba nebyla v provozu.	Mikrovlnná trouba je zkonstruována tak, aby se zapnula stisknutím tlačítka <b>+30sec (+30 s)</b> , jestliže předtím nebyla v provozu.
<b>Otočný talíř</b>		
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.
<b>Gril</b>		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/ nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Problém	Příčina	Akce
<b>Trouba</b>		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předeřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otevíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Nastavte znovu ovládací prvky trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

# Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
<b>Pára</b>		
Během vaření v páře je slyšet zvuk vařící se vody	V generátoru páry se ohřívá voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Po ukončení vaření v páře se ozývá neobvyklý zvuk.	Po ukončení vaření v páře se z generátoru páry odčerpává voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Nevytváří se pára.	Není nainstalován zásobník na vodu.	Ujistěte se, že je zásobník na vodu správně nainstalován.
	V zásobníku na vodu není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou a zkuste to znovu.

## Informační kódy

Informační kód	Příčina	Akce
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém objeví znovu, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a zkuste opět provést nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

### POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

# Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG28J5255\*\* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG28J5255**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Gril (topné těleso)	1500 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	
Vnější (včetně držadla)	517 x 297 x 444 mm
Vnitřní prostor trouby	357 x 255 x 357 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 15,0 kg
Úroveň hluku	42 dBA





Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04375A-00

# Microwave Oven

---

User manual

MG28J5255\*\*

---



# Contents

---

<b>Using this user manual</b>	<b>4</b>
The following symbols are used in this User Manual:	4
<b>Safety instructions</b>	<b>5</b>
Important safety instructions	5
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	13
<b>Installation</b>	<b>14</b>
Accessories	14
Installation site	16
Turntable	16
<b>Maintenance</b>	<b>17</b>
Cleaning	17
Replacement (repair)	18
Care against an extended period of disuse	18
<b>Quick look-up guide</b>	<b>19</b>
<b>Oven features</b>	<b>20</b>
Oven	20
Control panel	21
<b>Oven use</b>	<b>22</b>
How a microwave oven works	22
Checking that your oven is operating correctly	23
Cooking/Reheating	24
Setting the time	25
Power levels and time variations	26
Adjusting the cooking time	26
Stopping the cooking	27
Setting the energy save mode	27
Using the healthy cooking features	28
Using the my plate features	31
Using the power defrost features	32
Using the healthy steam features	34
Glass steamer cooking guide	37
Grilling	38
Combining microwaves and grill	39
Using the warming mode features	40
Using the child lock features	43
Using the turntable on/off features	44
Switching the beeper off	44

---

<b>Cookware guide</b>	<b>45</b>
<b>Cooking guide</b>	<b>47</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>61</b>
Troubleshooting	61
Information code	66
<b>Technical specifications</b>	<b>67</b>

---

# Using this user manual

---

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## The following symbols are used in this User Manual:

---

### **WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

### **CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

### **NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

# Safety instructions

---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

### Microwave function only

---

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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.

**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.

# Safety instructions

---

**WARNING:** 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 aged from 8 years and above and supervised.

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 emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

---

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The 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.

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.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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.



# Safety instructions

---

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.

## Oven function only - Optional

---

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## General safety

### WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.

# Safety instructions

---

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

 **CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

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 microwave oven when it is empty. The microwave 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 microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

# Safety instructions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- A.** Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- B.** Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- C.** Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - 1)** door (bent)
  - 2)** door hinges (broken or loose)
  - 3)** door seals and sealing surfaces
- D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

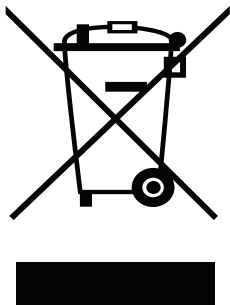
- A.** A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.
  - B.** A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual 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 appliance.
  - 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 your nearest service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
  - 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 possible result in a hazardous situation.

## Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

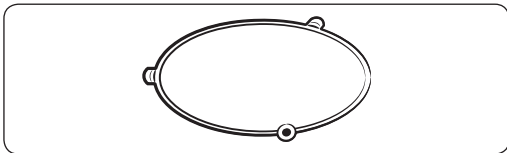
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

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

# Installation

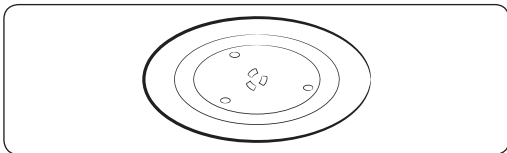
## Accessories

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



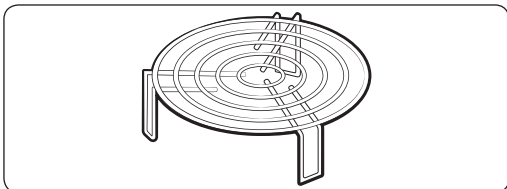
**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose:** The roller ring supports the turntable.



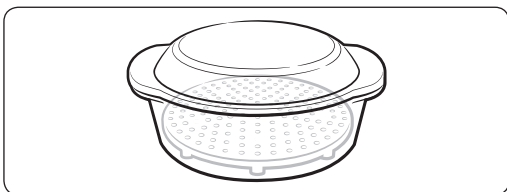
**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



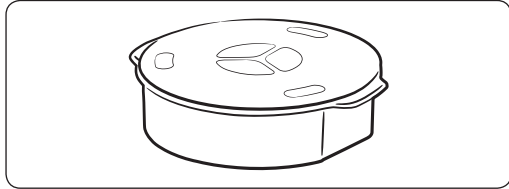
**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.

**Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking.



**04 Glass steamer** see page 37.

**Purpose:** The glass steamer when using healthy steam function.



**05 Plate warming bowl** see page 40 to 43.




**Purpose:** The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

**IMPORTANT**

**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





**IMPORTANT**

**DO NOT** operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

Operation Mode	MW 	GRILL  / COMBI 
Glass steamer	<b>O</b>	<b>X</b>

**IMPORTANT**

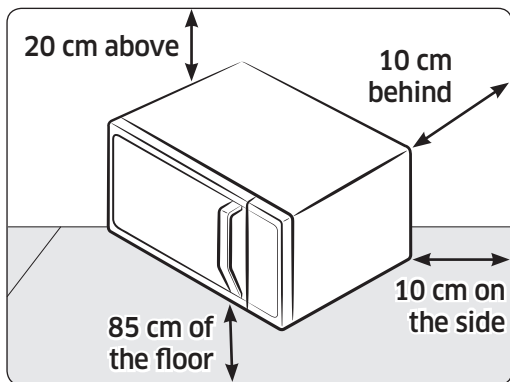
**DO NOT** operate the **Microwave, Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode 	MW  / GRILL  / COMBI 
Plate warming bowl	<b>O</b>	<b>X</b>



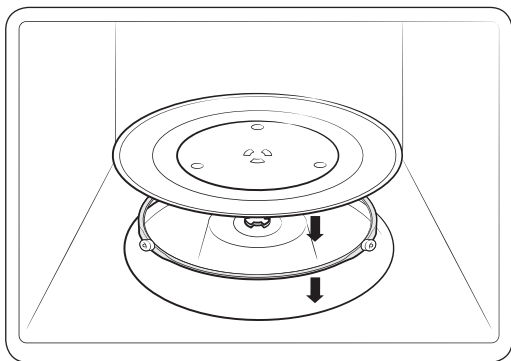
# Installation

## Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

## Turntable



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

# Maintenance

---

## Cleaning

---

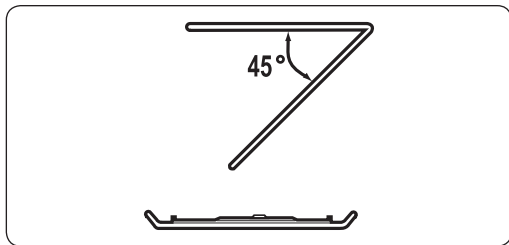
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

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

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

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

# Maintenance

---

## CAUTION

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

## Replacement (repair)

---

### WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

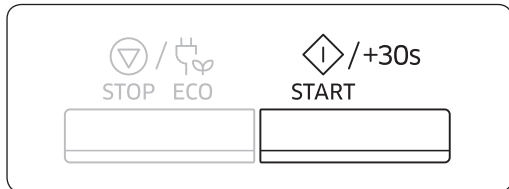
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

## Care against an extended period of disuse

---

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

# Quick look-up guide

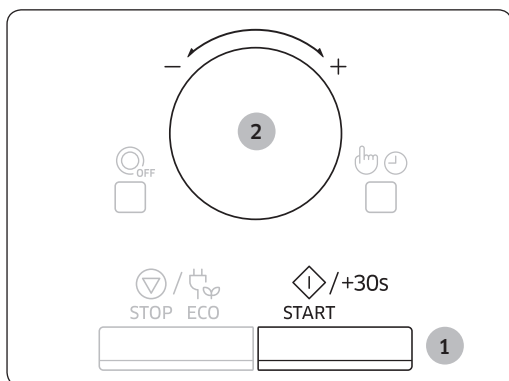


## If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

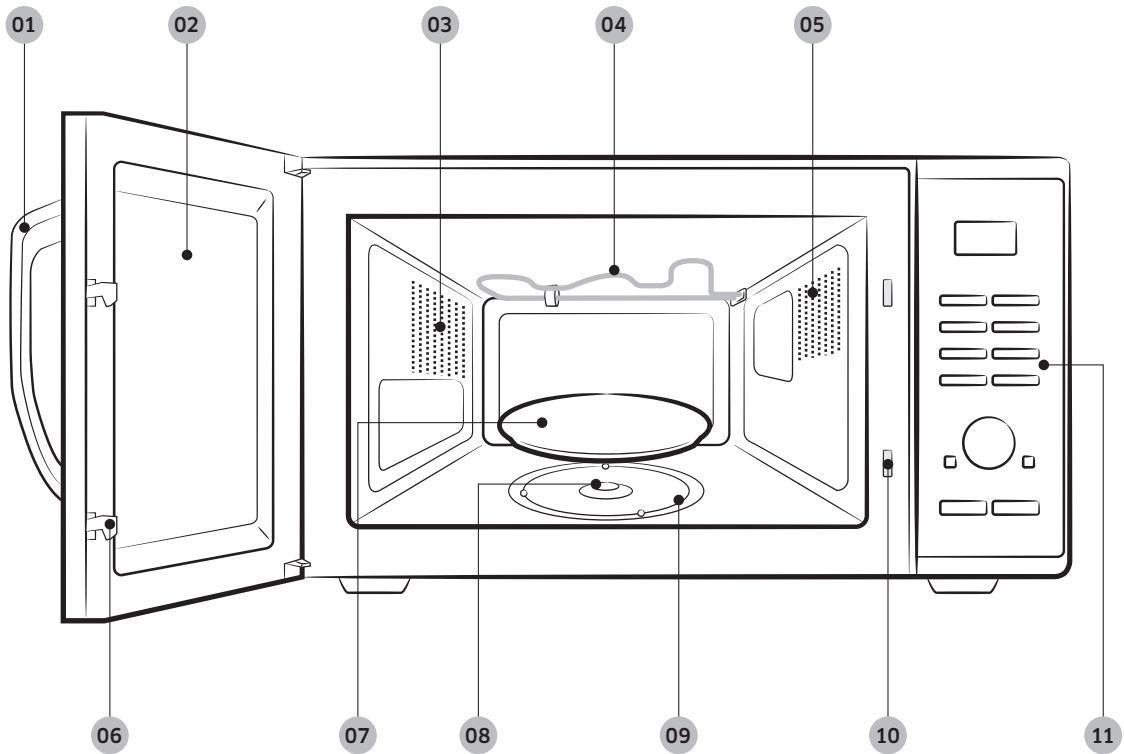


## If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

# Oven features

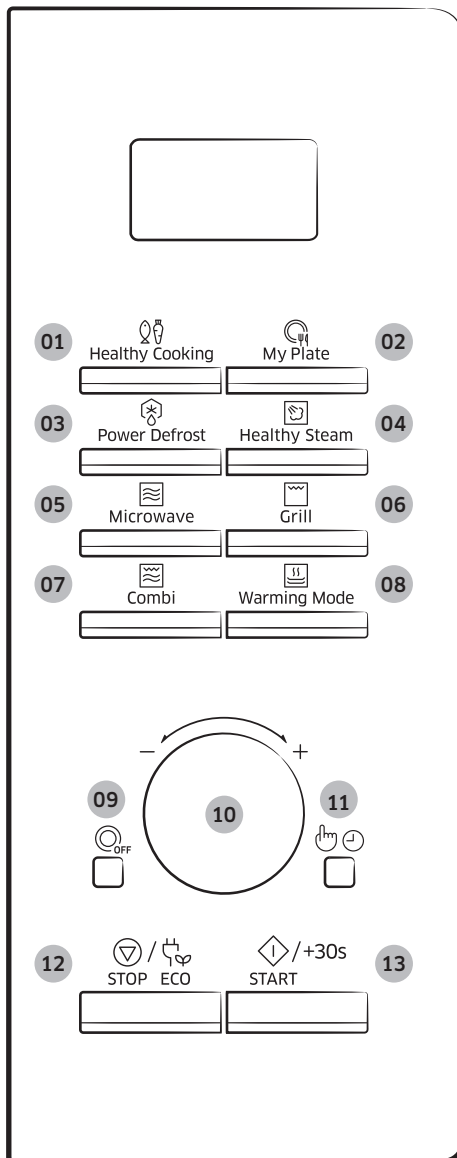
## Oven



Oven features

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

## Control panel



- 01** Healthy Cooking Button
- 02** My Plate Button
- 03** Power Defrost Button
- 04** Healthy Steam Button
- 05** Microwave Button
- 06** Grill Button
- 07** Combi Button
- 08** Warming Mode Button
- 09** Turntable On/Off Button
- 10** Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 11** Select/Clock Button
- 12** Stop/Eco Button
- 13** Start/+30s Button

# Oven use

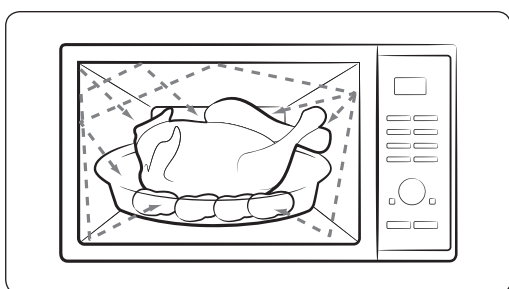
## How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

---

## Checking that your oven is operating correctly

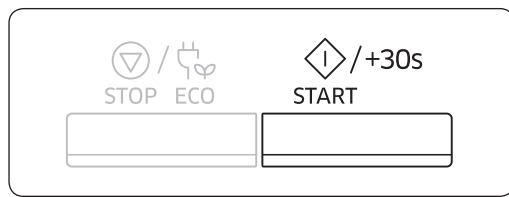
---

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

If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 61 to 66.

### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.

Place a glass of water on the turntable.

Close the door.

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes.  
The water should then be boiling.



# Oven use

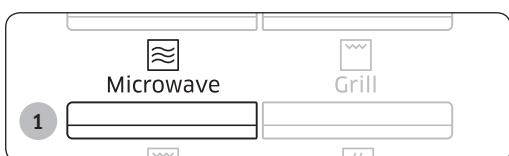
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

### 👉 IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

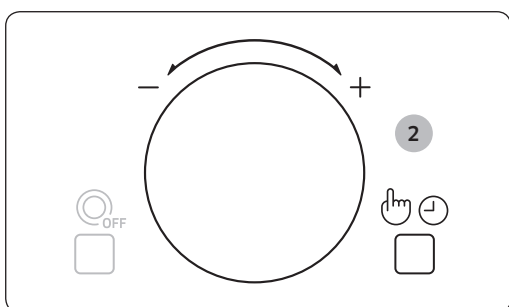
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



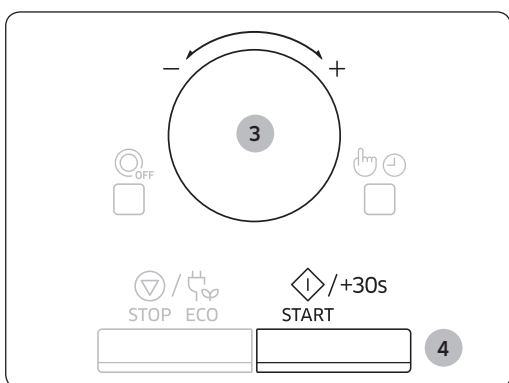
1. Press the **Microwave** button.

**Result:** The 900 W (Maximum cooking power) indications are displayed:

 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

**Result:** The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

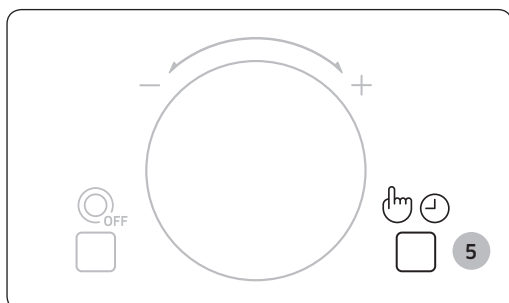
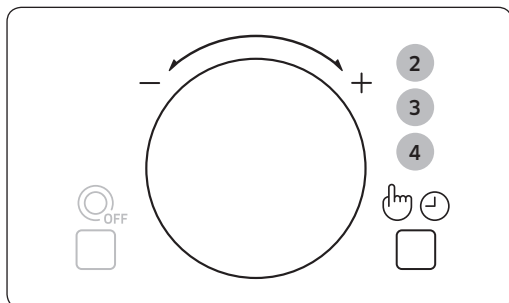
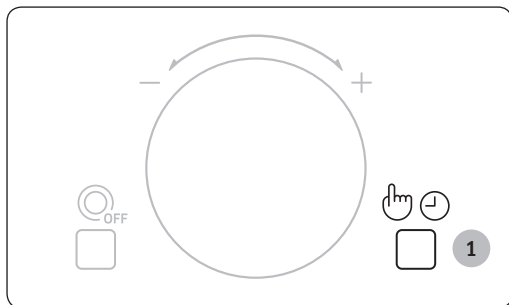
**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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



### NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Select/Clock** button.
2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

# Oven use

## Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

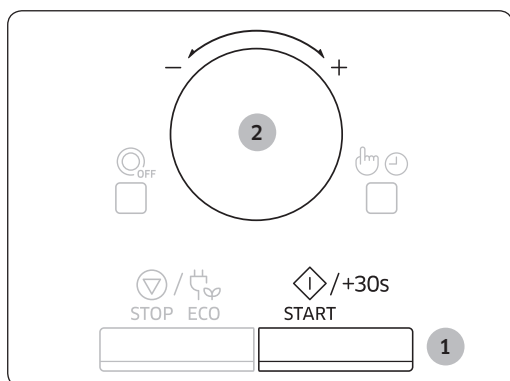
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

## Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



### Method 1.

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

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

### Method 2.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

## Stopping the cooking

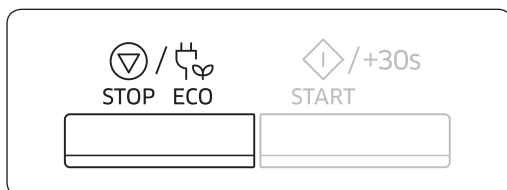
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.
Completely	Completely : Press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.  
**Result:** Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

# Oven use

## Using the healthy cooking features

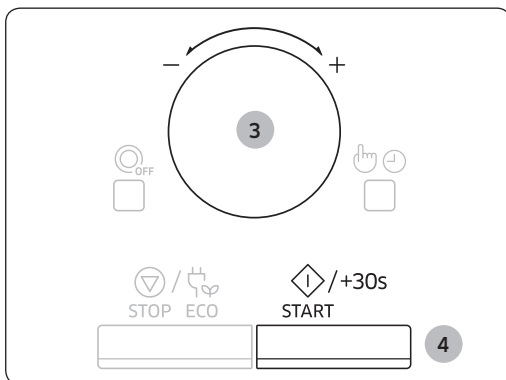
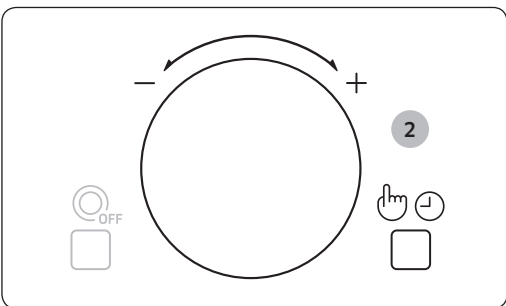
The **Healthy Cooking** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

### 🗨️ IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Healthy Cooking** button.

2. Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.  
1 - Vegetable & Grain  
2 - Poultry & Fish

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

**👉 IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

**1. Vegetable & Grain**

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

(continued)

# Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-8 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
1-9 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

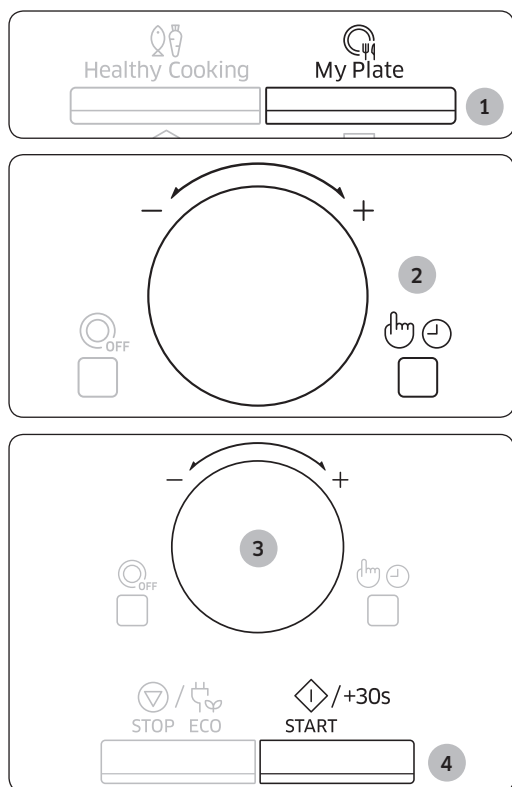
## 2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-5 Roast Fish	400 g (2 fish)	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. Stand for 3 minutes.
2-6 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

## Using the my plate features

The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.
4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.



# Oven use

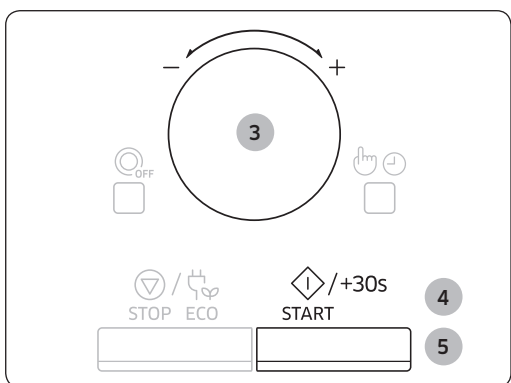
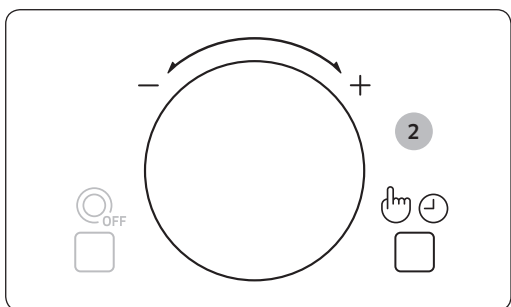
## Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.

### Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

### Result:

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/ cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets..Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread 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 5-20 minutes.

# Oven use

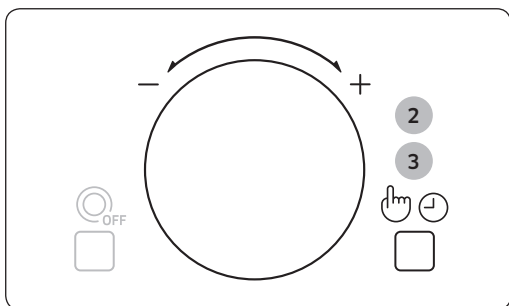
## Using the healthy steam features

The **Healthy Steam** features has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

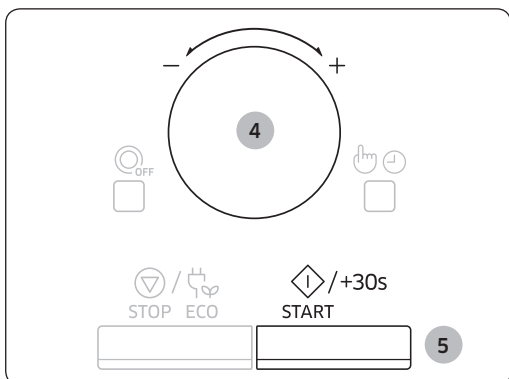
First, place the glass steamer with food in the centre of the turntable.



1. Press the **Healthy Steam** button.



2. Select the Healthy or Oriental by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.  
1 - Healthy  
2 - Oriental



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
5. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 preprogrammed cooking options.

**🔑 IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

**1. Healthy**

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2 Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3 Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4 Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6 Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7 Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8 White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.

(continued)

# Oven use

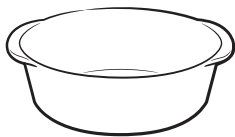
Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10 Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11 Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

## 2. Oriental

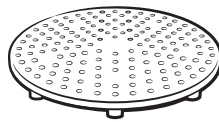
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2 Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3 Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4 Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-5 Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6 Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

## Glass steamer cooking guide

The Glass Steamer 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 Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Silicon plate



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

### Conditions of use:

#### 👉 IMPORTANT

Do not use:

- clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
- place on a direct flame.

#### 👉 IMPORTANT

Wash all parts well in soapy water before first use.

#### 👉 IMPORTANT

To find out auto cooking, please refer to the "Using the healthy steam features" page.

#### 👉 IMPORTANT

Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.

#### 👉 IMPORTANT

By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

### Maintenance:

#### 👉 IMPORTANT

Your steamer can be washed in a dishwasher.

#### 👉 IMPORTANT




When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

#### 👉 IMPORTANT

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

#### 👉 IMPORTANT

**DO NOT** operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

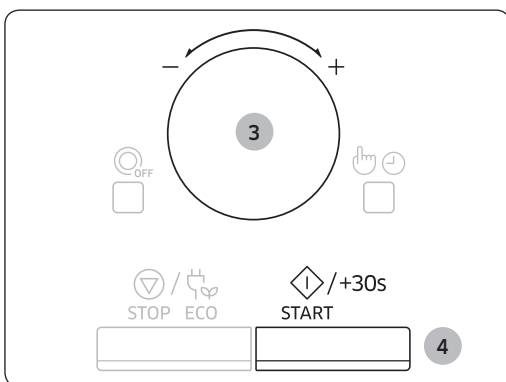
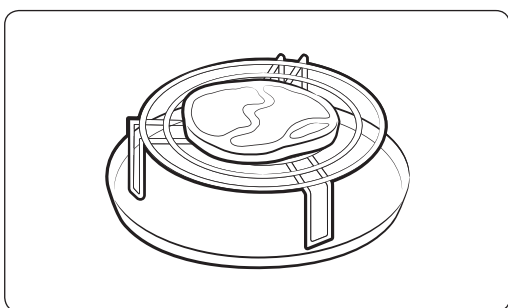
Operation Mode	MW 	GRILL  / COMBI 
Glass steamer	<b>O</b>	<b>X</b>

# Oven use

## Grilling

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

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



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.

2. Press the **Grill** button.

**Result:** The following indications are displayed:



- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Grilling starts.

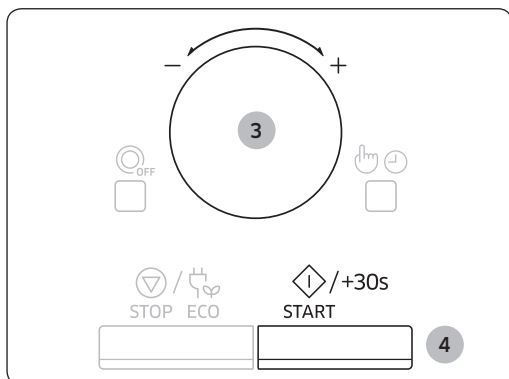
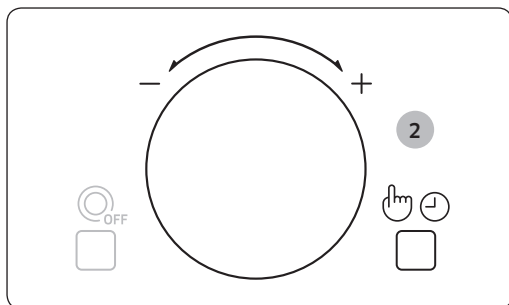
- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## Combining microwaves and grill

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

### 👉 IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.




### 👉 IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Combi** button.

**Result:** The following indications are displayed:

 (microwave & grill combi mode)  
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Combination cooking starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



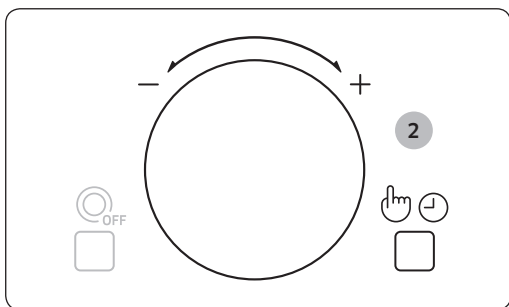
# Oven use

## Using the warming mode features

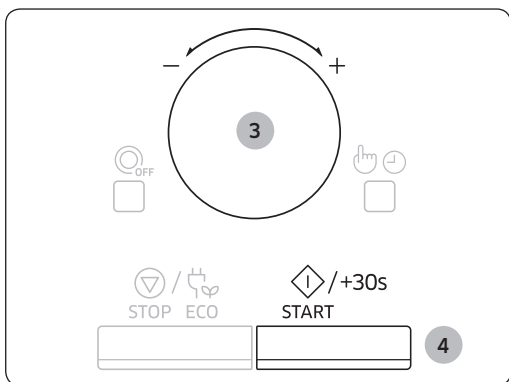
The **Warming Mode** features has Food Warming & Plate Warming pre-programmed function. You do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Press the **Warming Mode** button.



2. Select the Keep Warm & Plate Warming that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.  
1 - Keep Warm  
2 - Plate Warming



3. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.  
1-1 / 2-1 - Hot  
1-2 / 2-2 - Mild
4. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.  
1) The oven beeps 4 times.  
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).  
3) The current time is displayed again.

## Recommend warming mode menu

Hot (1-1 / 2-1)	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild (1-2 / 2-2)	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)

## 1. Keep Warm

The Keep warm feature keeps food hot until it's served.

Use this function to keep food warm until ready to serve.

You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

(Refer to the previous page for instructions.)

1-1. Hot

1-2. Mild

To use the Keep warm function, proceed as follows :

- Place the food in the centre of the turntable.
- Operate keep warm function.

### IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

### IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

### IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

### IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

## 2. Plate Warming

You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature.

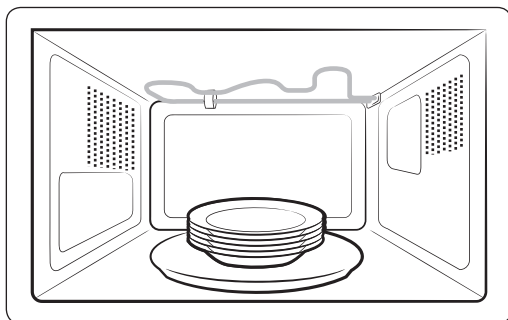
Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature.

You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

(Refer to the previous page for instructions.)

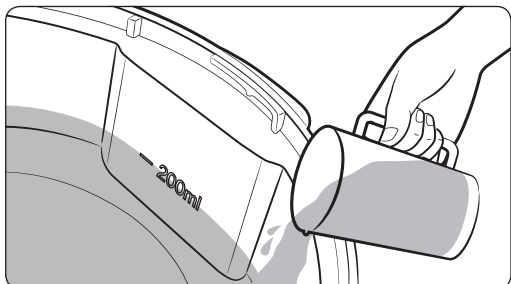
2-1. Hot

2-2. Mild

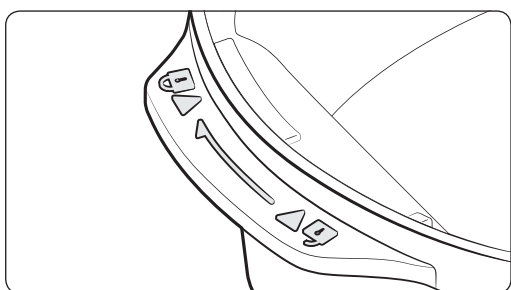


1. Place the plates in the centre of the turntable.  
(Maximum Plates : 5 pcs)

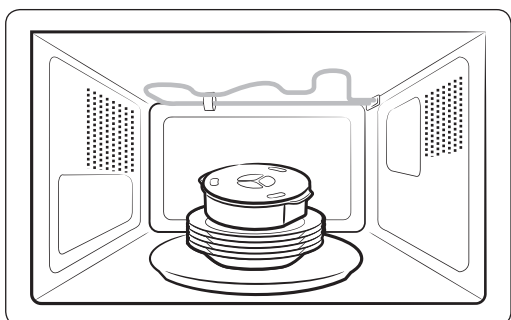
# Oven use



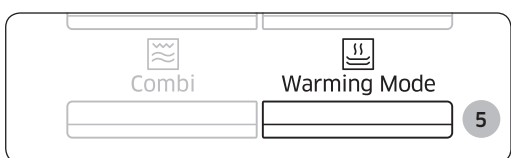
2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl.  
(The line is about 200 ml.)



3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward "Lock".



4. Put the plate warming bowl on the plates.



5. Close the Door. And then operate the plate warming function.

### **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

### **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during "Plate Warming" mode.

### **IMPORTANT**

Use only plates that are microwave-safe.

### **IMPORTANT**





Do not use this function without water.

### **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

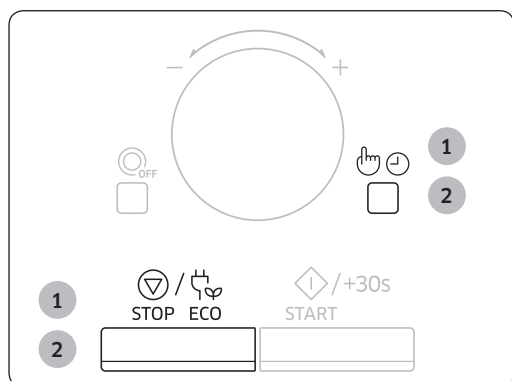
### **IMPORTANT**

**DO NOT** operate the **Microwave, Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode 	MW  / GRILL  / COMBI 
Plate warming bowl	<b>O</b>	<b>X</b>

## Using the child lock features

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



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

#### **Result:**

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

**Result:** The oven can be used normally.

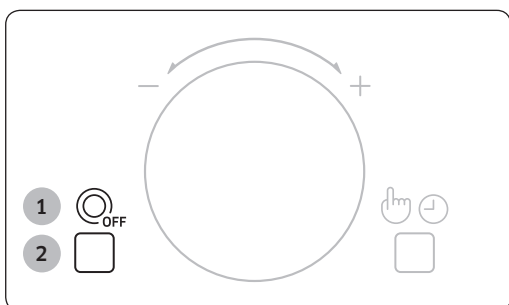
# Oven use

## Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

### 👉 IMPORTANT

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



### ⚠️ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.

**Reason:** This may cause fire or damage to the unit.

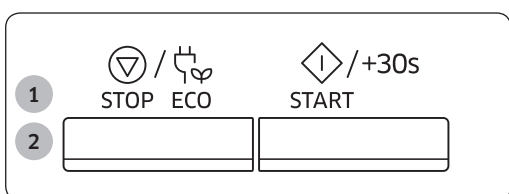
1. Press the **Turntable On/Off** button.  
**Result:** The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.  
**Result:** The turntable will rotate.

### 📄 NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.  
**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.  
**Result:** The oven operates normally.

# Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	

(continued)

# Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>Plates, cups, napkins and kitchen paper</li> <li>Recycled paper</li> </ul>	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.  May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> <li>Containers</li> <li>Cling film</li> <li>Freezer bags</li> </ul>	✓  ✓  ✓X	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.  Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.  Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓X : Use caution

X : Unsafe

# Cooking guide

---

## Microwaves

---

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## Cooking

---

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.



# Cooking guide

## Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		

(continued)

# Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Instructions</b> Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Instructions</b> Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

## Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.  
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.  
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.  
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instructions</b>			
Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
<b>Instructions</b>			
Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	<b>Instructions</b>		
Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.			
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	<b>Instructions</b>		
Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.			
Pasta	250 g	900 W	10-11
	<b>Instructions</b>		
Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.			

# Cooking guide

---

## Reheating

---

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

## Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating – to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## Reheating liquids

---

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Reheating baby food

### Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

### Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
	<b>Instructions</b> Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		

(continued)

# Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
	400 g	600 W	6-7
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	<b>Instructions</b> Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

## Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilised 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.			



# Cooking guide

## Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
<b>Meat</b> Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
<b>Instructions</b> Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.			

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
<b>Poultry</b> Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
<b>Instructions</b> First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.			
<b>Fish</b> Fish Fillets Whole Fish	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat 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! Stand for 10-25 minutes.			
<b>Fruit</b> Berries	300 g	180 W	6-7
	<b>Instructions</b> Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
<b>Bread</b> Bread Rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich German Bread (Wheat + Rye Flour)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
	500 g	180 W	7-9
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

# Cooking guide

---

## Grill

---

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## Microwave + grill

---

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

## Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

## Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

### IMPORTANT

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	<b>Instructions</b> Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	<b>Instructions</b> 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)	300 W + Grill	4-5	-
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	<b>Instructions</b> Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	<b>Instructions</b> 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.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	<b>Instructions</b> Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

# Cooking guide

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover	21-22	
		300 W + Grill		21-22
<b>Instructions</b> Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.				
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	<b>Instructions</b> 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.			
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	<b>Instructions</b> Put the frozen pizza on the circle on the low rack. Put the low rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.			

## Tips and tricks

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 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. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 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

## Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
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.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	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 <b>Start</b> button again to start operation.
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 no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.
The oven does not heat.	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.
Heating is weak or slow.	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 warm function does not work.	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.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	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 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 <b>Cancel</b> 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 <b>Start</b> 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.
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.
There is water dripping.	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.
There is steam through a crack in the door.	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.
There is water left 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.



# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.
Pressing the <b>+30sec</b> button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the <b>+30sec</b> button when it was not operating.
<b>Turntable</b>		
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.
<b>Grill</b>		
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
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. 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.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Steam</b>		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

## Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

### NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

# Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG28J5255\*\* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG28J5255**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	517 x 297 x 444 mm
Oven cavity	357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	15.0 kg approx.
Noise Level	42 dBA