

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MC32K7055**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z funkcji trybu automatycznego z gorącym powietrzem	15
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z funkcji gotowania smażenie bez tłuszczu	19
Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej	3	Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania	21
Tylko funkcja piekarnika – opcjonalnie	5	Korzystanie z funkcji rośnięcie ciasta/jogurt	23
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6	Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	24
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7	Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania	25
Ograniczona gwarancja	7	Korzystanie z talerza teflonowego	26
Definicja grupy produktu	8	Gorące powietrze	27
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Grillowanie	28
Instalacja	8	Wybór akcesoriów	28
Akcesoria	8	Połączenie mikrofal i grilla	29
Miejsce montażu	9	Połączenie mikrofal i gorącego powietrza	30
Taca obrotowa	9	Wyłączanie sygnału dźwiękowego	31
Konserwacja	10	Korzystanie z blokady rodzicielskiej	31
Czyszczenie	10	Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej	32
Wymiana (naprawa)	10	Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	32
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10	Zasady przygotowywania potraw	33
Funkcje kuchenki	11	Rozwiązywanie problemów	44
Kuchenka	11	Rozwiązywanie problemów	44
Panel sterowania	11	Kod informacyjny	48
Korzystanie z kuchenki	12	Parametry techniczne	48
Jak działa kuchenka mikrofalowa	12		
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	12		
Ustawianie godziny	13		
Gotowanie/Podgrzewanie	13		
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	14		
Dostosowywanie czasu pracy	14		
Zatrzymywanie pracy kuchenki	15		
Ustawianie trybu oszczędzania energii	15		

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą. Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA – OPCJONALNIE

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.

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.

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

Kuchenka mikrofalowa - ostrzeżenia

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

Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.

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

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

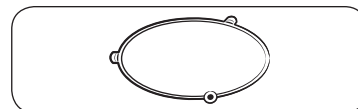
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko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

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

Instalacja

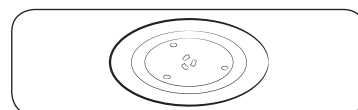
Akcesoria

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



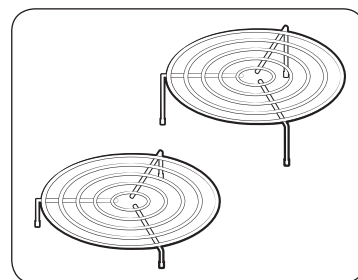
01 Pierścień obrotowy, który umieszcza się na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



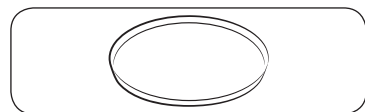
02 Taca obrotowa umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku).

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



03 Wysoka podstawa i niska podstawa umieszczane na tacy obrotowej.

Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga – na podstawie. Podstawy mogą być używane do grillowania, pracy w trybie gorącego powietrza oraz gotowania w trybie łączonym.



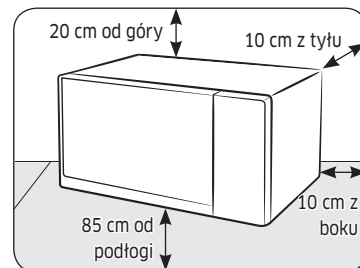
04 Talerz teflonowy, patrz strona 26.

Przeznaczenie: Talerz teflonowy umożliwia lepsze przyrumienienie potraw przygotowywanych przy użyciu trybu mikrofal lub trybu łączonego z grillem. Pozwala to uzyskać chrupiące ciasto lub spód pizzy.

PRZESTROGA

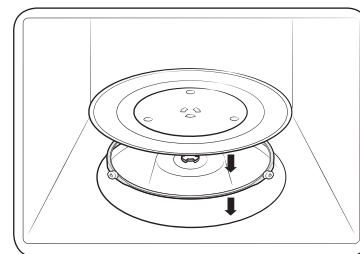
NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego ani tacy obrotowej.

Miejsce montażu



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

Taca obrotowa



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



Konserwacja

Czyszczenie

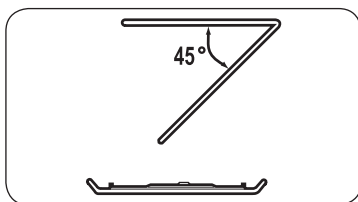
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklankę 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° w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

⚠ PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

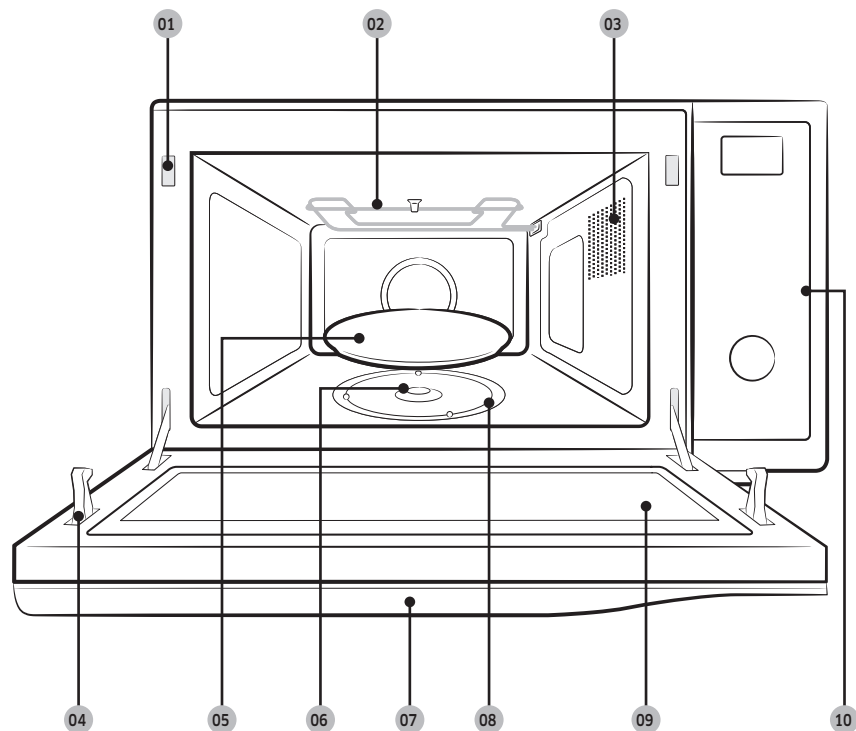
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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



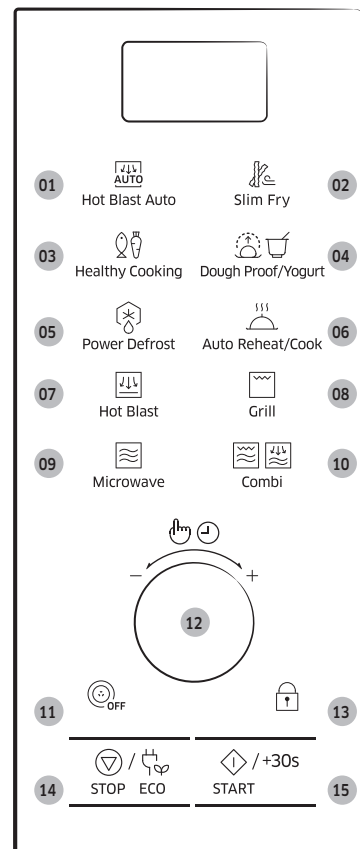
Funkcje kuchenki

Kuchenka



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

Panel sterowania



- | | |
|--|---|
| 01 Przycisk Hot Blast Auto
(Tryb automatyczny z gorącym powietrzem) | 02 Przycisk Slim Fry (Smażenie bez tłuszczu) |
| 03 Przycisk Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie) | 04 Przycisk Dough Proof/Yogurt
(Rośnięcie ciasta/Jogurt) |
| 05 Przycisk Power Defrost (Szybkie rozmrażanie) | 06 Przycisk Auto Reheat/Cook
(Automatyczne Podgrzewanie/Gotowanie) |
| 07 Przycisk Hot Blast (Gorące powietrze) | 08 Przycisk Grill |
| 09 Przycisk Microwave (Mikrofale) | 10 Przycisk Combi (Łączony) |
| 11 Przycisk Wł./Wył. tacy obrotowej | 12 Pokrętko wielofunkcyjne |
| 13 Przycisk Blokada rodzicielska | 14 Przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY) |
| 15 Przycisk START/+30s | |



Korzystanie z kuchenki

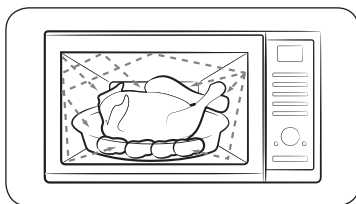
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale 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. Mikrofale 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. Mikrofale 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

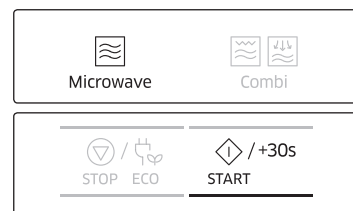
Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronie 44-48.

UWAGA

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

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u góry drzwiczek.

Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk trybu **Microwave (Mikrofale)** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **START/+30s**.

Efekt:

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



Ustawianie godziny

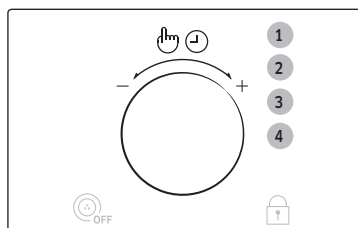
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

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

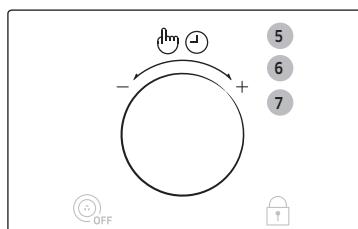
- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

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



1. Naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić format wyświetlania godziny. (12- lub 24-godzinny)
3. Naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby zakończyć konfigurację.
4. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.



5. Naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
6. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.
7. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby uruchomić zegar.

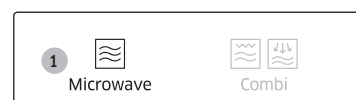
Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

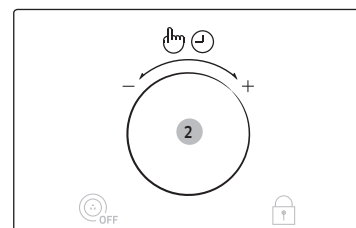
WAŻNE

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 (Mikrofała)**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb Mikrofała)
900 W (moc wyjściowa)

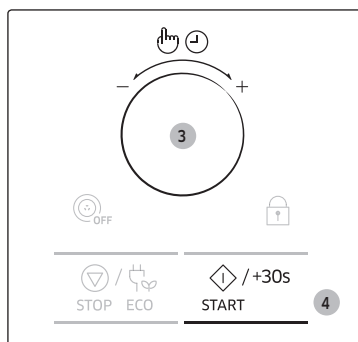


2. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aż zostanie wyświetlony odpowiedni poziom mocy. Następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić poziom mocy.
 - Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.

Korzystanie z kuchenki



Korzystanie z kuchenki



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

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

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

Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

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

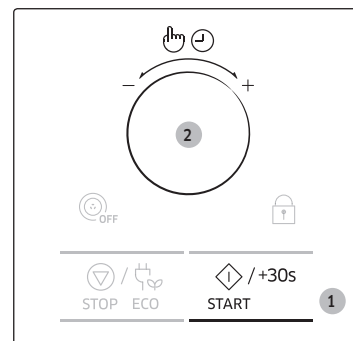
Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

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

Dostosowywanie 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.



Metoda 1

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie powoduje wydłużenie czasu o kolejne 30 sekund.

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

Metoda 2

Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić czas gotowania.

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



Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

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

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

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

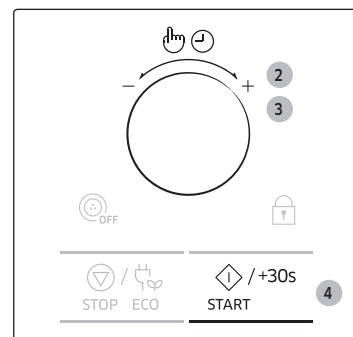
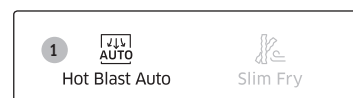
Korzystanie z funkcji trybu automatycznego z gorącym powietrzem

Funkcja **Tryb automatyczny z gorącym powietrzem** umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 10 czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

WAŻNE

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Hot Blast Auto (Tryb automatyczny z gorącym powietrzem)**.

2. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.

3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętła wielofunkcyjnego**.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

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



Korzystanie z kuchenki

Zasady używania trybu gorącego powietrza

W poniższej tabeli przedstawiono 10 programów trybu **Automatyczny z gorącym powietrzem**, ilości, czasy oczekiwania i odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują kombinację mikrofal, grilla i grzałki termoobiegu.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H1	Mrożona pizza na grubym cieście	400-450 g	Wymij pizzę z opakowania i umieść ją na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
H2	Pizza domowa	500-550 g	- Składniki Ciasto na pizzę (200-250 g) 150 g białej mąki chlebowej, 3 g suszonych drożdży, 0,5 łyżki oliwy z oliwek, 100 ml ciepłej wody, 0,5 łyżki cukru i soli - Składniki na wierzch 100 g pokrojonych warzyw, 100 g gęstego przecieru pomidorowego, 80-100 g tartego sera mozzarella - Sposób przyrządzania Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól i ciepłą wodę w misce i wymieszaj, aż do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj ciasto przez 5-10 minut, używając robota kuchennego lub ręcznie. Przykryj ciasto i pozostaw na 30 min, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto i umieść na talerzu teflonowym. Rozprowadź na cieście przecier pomidorowy i dodaj warzywa. Równomiernie posyp wierzch pizzy serem. Umieść potrawę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H3	Domowa lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Składniki (1000-1100 g) 2 łyżki oliwy z oliwek, 300 g mielonej wołowiny, 200 g sosu pomidorowego, 100 ml rosółu wołowego, 150 g suchego makaronu lasagne (8 płatków), 1 cebula (posiekana), po 1 łyżeczce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii, 200 g tartego sera mozzarella - W przypadku porcji o wadze 500-600 g należy użyć połowy ilości. - Sposób przyrządzania Sos: Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulą przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut. Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ułóż kolejno warstwy makaronu, mięsnego sosu i sera, a następnie powtórz tę czynność. Następnie posyp równomiernie wierzch potrawy pozostałym serem i umieść ją na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.



Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H4	Domowa zapiekanka	500-600 g 900-1000 g	Składniki (900-1000 g) 640 g ziemniaków, 80 ml mleka, 80 ml śmietany, 40 g ubitych całych jajek, po 1 łyżeczce soli, pieprzu i gałki muskatołowej, 120 g tartego sera mozzarella, masło, tymianek W przypadku porcji o wadze 500-600 g należy użyć połowy ilości. Sposób przyrządzania Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę. Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Posyp wszystko tartym serem i umieść z powrotem na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
H5	Mrożone frytki	200-250 g 300-350 g	Mrożone frytki rozłóż równomiernie na całym talerzu teflonowym. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
H6	Mrożone skrzydełka Buffalo	400-450 g 500-550 g	Ułóż mrożone skrzydełka Buffalo (wstępnie upieczone i doprawione) z boku talerza teflonowego. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H7	Pieczone kawałki kurczaka	500-600 g 900-1000 g	Zważ kawałki kurczaka, a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na wysokiej podstawie. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obróć mięso na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
H8	Pieczony kurczak	1100-1200 g 1200-1300 g	Posmaruj całego kurczaka olejem, a następnie posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku niskiej podstawki. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obróć mięso na drugą stronę za pomocą szczypiec i naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.



Korzystanie z kuchenki

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H9	Wołowina w cieście	500-600 g	- Składniki 200 g wołowiny pokrojonej w kostkę, 1 łyżka oliwy z oliwek, 1/2 cebuli (pokrojonej w plastry), 80 g pieczarek (pokrojonych w plastry), po 1 łyżce pietruszki i tymianku (posiekanych), 1 łyżka sosu Worcestershire, sól i pieprz, 2 łyżki mąki, 100 ml gorącego bulionu wołowego, 120 g gotowego ciasta francuskiego, 1 ubite żółtko - Sposób przyrządzania Oprósz wołowinę mąką i dopraw solą i pieprzem. Podsmaż mięso na patelni na oleju, stale mieszając, aż się przyrumieni. Dodaj cebulę, pieczarki, pietruszkę, tymianek, sos Worcestershire i bulion wołowy i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i duś mięso przez pół godziny. Przełóż nadzienie do naczynia żaroodpornego, przykryj płatkami ciasta i zaciśnij jego brzegi. Udekoruj paskami ciasta, posługując się nożem i widelcem. Natnij u góry i posmaruj ubitym żółtkiem. Umieść potrawę na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
H10	Domowe mini quiche	400-500 g	- Składniki Ciasto 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko, 30 g bekonu pokrojonego w kostkę, 60 g śmietany, 60 g śmietany crème fraîche, 2 jajka, 40 g tartego sera, sól i pieprz - Sposób przyrządzania Aby przygotować ciasto, połącz w misce mąkę, masło i jajka, wyrób z nich miękkie ciasto i odstaw na 30 minut do lodówki. Rozwałkuj ciasto i umieść je w nasmarowanych masłem metalowych foremkach (np. w foremkach do babeczek), aby uzyskać 6 miniquiche'ów. Wymieszaj śmietanę, pokrojony w kostkę bekon, śmietanę crème fraîche, jajka, ser, sól i pieprz i rozłóż nadzienie do foremek. Umieść potrawę na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.



Korzystanie z funkcji gotowania smażenie bez tłuszczu

Funkcja **Smażenie bez tłuszczu** umożliwia korzystanie z 11 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię Slim Fry (Smażenie bez tłuszczu) można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

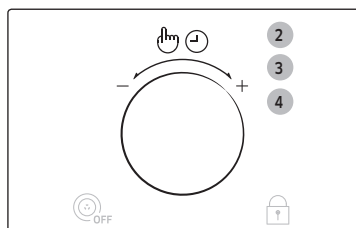
WAŻNE

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Slim Fry** (Smażenie bez tłuszczu).



2. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać kategorię gotowania. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać kategorię gotowania.
 1. Ziemniaki/Warzywa
 2. Owoce morza
 3. Kurczak
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj jedzenia.
4. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt:

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. 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.

Zasady smażenia bez tłuszczu

W poniższej tabeli przedstawiono 11 automatycznych programów **Smażenie bez tłuszczu**.

Zawiera ona informacje dotyczące wielkości potraw oraz odpowiednie instrukcje.

W porównaniu do smażenia na patelni korzystając z tego programu, zużywa się mniej tłuszczu, a przygotowane potrawy są naprawdę smaczne. Program wykorzystuje połączone działanie funkcji gotowania konwekcyjnego, górnej grzałki i energii mikrofalowej.

1. Ziemniaki/Warzywa

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
1-1	Mrożone krokiety ziemniaczane	200-250 g 300-350 g	Mrożone krokiety rozłóż równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.

Korzystanie z kuchenki

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
1-2	Domowe frytki	300-350 g 400-450 g	Wybierz twarde lub średnio twarde ziemniaki i umyj. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki o grubości 10 x 10 mm. Namocz je w zimnej wodzie (przez 30 min). Osusz je ręcznikiem, zważ i posmaruj oliwą z oliwek (5 g). Rozłóż frytki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
1-3	Zapiekane ziemniaki	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyj ziemniaki i pokrój je na trójkątne kawałki. Posmaruj oliwą z oliwek i posyp przyprawami. Umieść je przeciętą stroną na talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-3 min.
1-4	Mrożone krążki cebulowe	100-150 g 200-250 g	Rozłóż równomiernie na talerzu teflonowym mrożone panierowane krążki cebuli lub kalmara. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
1-5	Krojona cukinia	100-150 g 200-250 g	Umyj i pokrój cukinie. Posmaruj 5 g oliwy i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plastry na talerzu teflonowym i umieść na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Odstaw na 1-2 min.

2. Owoce morza

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
2-1	Mrożone krewetki	200-250 g 300-350 g	Rozłóż mrożone panierowane krewetki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
2-2	Mrożone kotlety rybne	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie mrożone panierowane kotlety rybne na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
2-3	Mrożone smażone kalmary	100-150 g 200-250 g	Rozłóż równomiernie mrożone panierowane krążki kalmara na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.

3. Kurczak

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
3-1	Mrożone kawałki kurczaka	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie mrożone kawałki kurczaka na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
3-2	Pałeczki z kurczaka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zważ pałeczki, a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć na drugą stronę; kuchenka przerwie proces smażenia. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-3 min.
3-3	Skrzydółka z kurczaka	200-250 g 300-350 g	Zważ skrzydółkę, a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć na drugą stronę; kuchenka przerwie proces smażenia. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-2 min.

Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania

Funkcja **Zdrowe gotowanie** umożliwia korzystanie z 13 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.

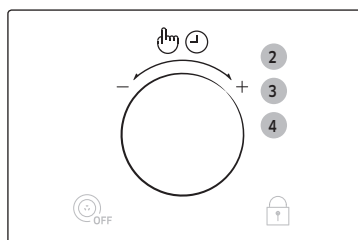
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

WAŻNE

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



- Naciśnij przycisk **Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie)**.
- Wybierz kategorię przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**.
 - Zboża/makaron
 - Warzywa
 - Drób/ryby
- Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
- Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętła wielofunkcyjnego**.



- Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt:

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. Po zakończeniu gotowania:

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

Zasady zdrowego gotowania

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dla 13 programów funkcji **Zdrowe gotowanie**.

1. Zboża/makaron

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
1-1	Ryż brązowy	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minut.
1-2	Komosa ryżowa	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
1-3	Macaroni	100-150 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 4 razy więcej wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 min.

Korzystanie z kuchenki

2. Warzywa

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
2-1	Zielona fasolka	200-250 g 300-350 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 200-250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 300-450 g dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe). Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
2-2	Szpinak	100-150 g 200-250 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.
2-3	Obrane ziemniaki	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyj i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż do szklanej misy z pokrywką. Dodaj 15-30 ml wody (1-2 łyżki stołowe). Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut.
2-4	Bakłażany z grilla	100-150 g 200-250 g	Umyj bakłażany i pokrój je w plastry. Posmaruj olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plastry na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie obrócisz plastrów, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 min.
2-5	Pomidory z grilla	400-450 g 600-650 g	Oplucz i oczyść pomidory. Pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 min.

3. Drób/ryby

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
3-1	Piersi z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z kurczaka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i naktuj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-2	Piersi z indyka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z indyka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i naktuj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-3	Filety rybne z grilla	200-300 g 400-500 g	Rozłóż równomiernie filety rybne na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 1-2 min.
3-4	Grillowane steki z łososia	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-5	Pieczona ryba	300-350 g 400-450 g	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.

Korzystanie z funkcji rośnięcie ciasta/jogurt

Funkcja **Rośnięcie ciasta/Jogurt** umożliwia korzystanie z 5 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Za pomocą **pokrętki wielofunkcyjnej** ustaw kategorię Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt) i naciśnij przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt)**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt)**.
2. Wybierz opcję Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt) i naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
 1. Rośnięcie ciasta
 2. Domowy jogurt
3. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

WAŻNE

Taca obrotowa nie jest uruchamiana podczas gotowania jogurtu.

Przewodnik po funkcji rośnięcie ciasta/jogurt

W poniższej tabeli znajdują się informacje na temat korzystania z automatycznych programów wyrastania ciasta drożdżowego i domowego jogurtu.

1. Rośnięcie ciasta

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
1-1	Ciasto na pizzę	300-500 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-2	Masa na ciasto	500-800 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-3	Ciasto chlebowe	600-900 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.

2. Domowy jogurt

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
2-1	Małe kubki	500 g	Przelej 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka o przedłużonej trwałości (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przykryj kubki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu umieść na 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.
2-2	Duża miska	500 g	Wymieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka o przedłużonej trwałości (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej. Po zakończeniu umieść na 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.

Korzystanie z kuchenki

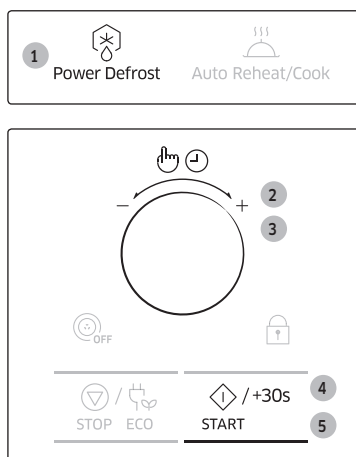
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja **Szybkie rozmrażanie** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

UWAGA

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



- Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
- Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
- Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt:
 - Rozpocznie się rozmrażanie.
 - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
- Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
Efekt:
 - Po zakończeniu gotowania:
 - Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Zasady szybkiego rozmrażania

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

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

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
4	Chleb/ciasto	125-1000 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszaniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszaniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenska 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 10-30 minut.
5	Owoce	100-600 g	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 minut.

Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania

Funkcja **Automatyczne podgrzewanie/Gotowanie** umożliwia korzystanie z 5 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.

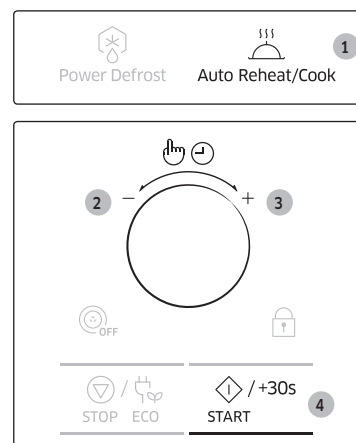
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

WAŻNE

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Reheat/Cook (Automatyczne podgrzewanie/Gotowanie)**.
2. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętła wielofunkcyjnego**.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt:

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. Po zakończeniu gotowania:

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



Korzystanie z kuchenki

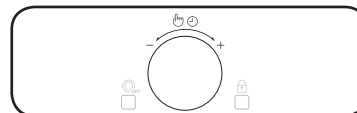
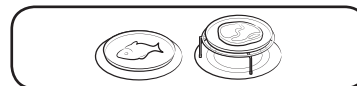
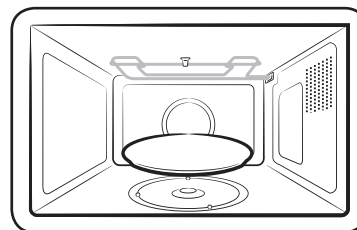
Zasady automatycznego podgrzewania i automatycznego gotowania

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dotyczące funkcji automatycznego podgrzewania i gotowania.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Zalecenia
1	Gotowe danie (schłodzone)	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 dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minuty.
2	Mrożona pizza	300-350 g 400-450 g	Położ mrożoną pizzę na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
3	Mrożona lasagne	400-450 g 600-650 g	Włóż mrożoną lasagnę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3-4 minuty.
4	Quiche (schłodzone)	600-650 g	Ten program jest odpowiedni do schłodzonego quiche. Wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu. Umieść na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 1-2 minuty.
5	Pieczony kurczak	1100-1200 g 1200-1300 g	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start , aby kontynuować. Odstaw na 5 minut.

Korzystanie z talerza teflonowego

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



1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym mikrofal i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
3. Umieść jedzenie na talerzu.
4. Umieść talerz na drucianej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchenie mikrofalowej.
5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

⚠ PRZESTROGA

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

UWAGA

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

Gorące powietrze

Tryb Hot Blast (Gorące powietrze) działa podobnie do tradycyjnego piekarnika. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać pożądaną temperaturę od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

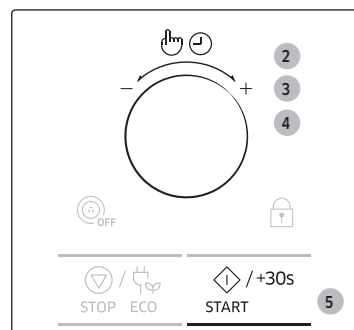
Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.



1. Naciśnij przycisk **Hot Blast (Gorące powietrze)**.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb Gorące powietrze)
180 °C (temperatura)



2. Ustaw temperaturę, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.
(Temperatura: 40–200 °C w odstępach co 10 °C)
 - Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.
3. Naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
4. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.
(Aby nagrzać kuchenkę, wybierz „ : 0”)
5. 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.

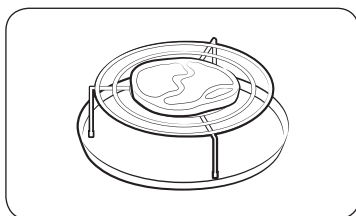


Korzystanie z kuchenki

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

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



1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawie.

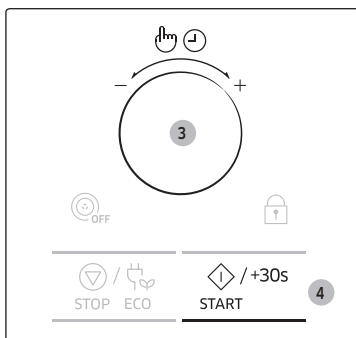


2. Naciśnij przycisk **Grill**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:



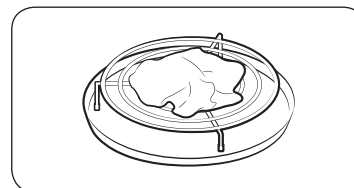
(tryb Grill)

- 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:
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.

Wybór akcesoriów



Tradycyjne pieczenie za pomocą piekarnika wymaga użycia przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.

Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu Łączony (Mikrofales + Grill) lub Gorące powietrze) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

WAŻNE

Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 32.



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 kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

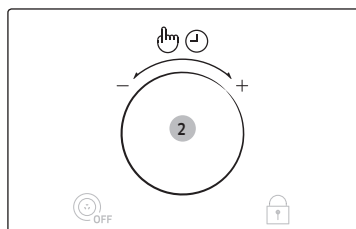
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

Cb-1 (mikrofałe + grill)

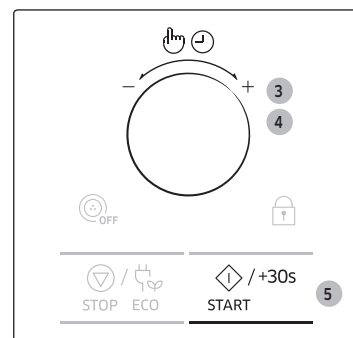


2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cb-1, naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

  (tryb Łączony Mikrofałe + Grill)

600 W (moc wyjściowa)



3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300 W).

Następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić poziom mocy.

- Nie można ustawić temperatury grilla.
- Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.

4. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.

5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt:

Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. 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.



Korzystanie z kuchenki

Połączenie mikrofal i gorącego powietrza

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.

Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

- pieczonego mięsa i drobiu,
- ciasta,
- jaj i potrawy z sera.

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.

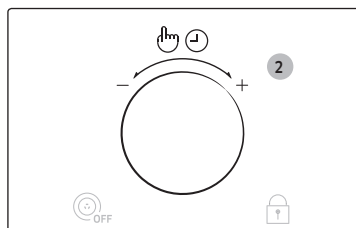
WAŻNE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenie ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

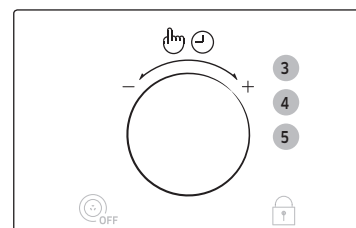
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.



1. Naciśnij przycisk **Combi (łączony)**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
Cb-1 (mikrofałe + grill)



2. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-2 (Mikrofałe + Gorące powietrze), obracając i naciskając **pokrętkę wielofunkcyjną**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
 (tryb łączony Mikrofałe + Gorące powietrze)
600 W (moc wyjściowa)



3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180, 100 W).
Następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić poziom mocy.
 - Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 600 W)

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb łączony Mikrofałe + Gorące powietrze)
180 °C (temperatura)

4. Ustaw właściwą temperaturę, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną** (Temperatura: 200–40 °C).
Następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić poziom mocy.
 - Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania. (domyślnie: 180 °C)
5. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętkę wielofunkcyjną**.
 - Maksymalny czas wynosi 60 minut.



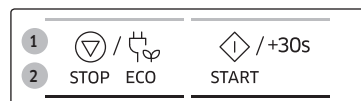


6. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

- Efekt:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania. 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.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.

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

- Zostaną wyświetlone następujące informacje.

OFF

2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.

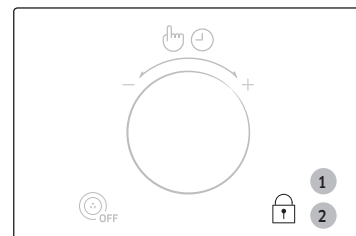
- Efekt:** Kuchenka działa w sposób normalny.

- Zostaną wyświetlone następujące informacje.

On

Korzystanie z blokady rodzicielskiej

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



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.

Efekt:

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

L

2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.

Efekt:

Spowoduje to odblokowanie kuchenki.



Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej

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

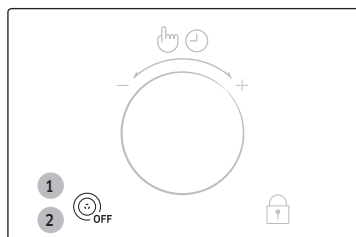
WAŻNE

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.



- Naciśnij przycisk **Włączanie/Wyłączanie tacy obrotowej** podczas wybierania funkcji Mikrofale, Grill, Gorące powietrze, Podgrzewanie lub Łączony.
 - Opcja ta nie jest dostępna jako ustawienie zaprogramowane lub przed naciśnięciem przycisku **Microwave (Mikrofale)**, **Grill**, **Hot Blast (Gorące powietrze)**, **Preheat (Podgrzewanie)** lub **Combi (Łączony)**.

Efekt: Na wyświetlaczu pojawi się symbol **Włączanie/Wyłączanie tacy obrotowej**; taca nie będzie obracać się podczas gotowania.

 (Tryb tacy obrotowej jest wyłączony).

- Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij ponownie przycisk **Włączanie/Wyłączanie tacy obrotowej**.
Efekt: Z wyświetlacza zniknie symbol **Włączanie/Wyłączanie tacy obrotowej**; taca będzie obracać się podczas gotowania.

UWAGA

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

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

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

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

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



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.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
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 podgrzewania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniu lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	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

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
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
	Marchew	250 g	900 W
Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Kalafior		250 g	900 W
	500 g	6½-7½	
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Cukinie	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Bakłażany	250 g	900 W	3-3½
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż biały (parboiled)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Ryż brązowy (parboiled)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	450 W	18-19
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	450 W	20-21
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Makaron	250 g	900 W	9½-11
	Instrukcje Wlej 1000 ml gorącej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Makaron błyskawiczny	1 małe opakowanie (80 g)	900 W	7-7½
	1 duże opakowanie (120 g)		9-9½
	Instrukcje Użyj szklanej miski. Do miski włóż makaron i dodaj 350 ml wody o temperaturze pokojowej. Gotuj pod przykryciem folią nakłutą w kilku miejscach. Po ugotowaniu odcedź wodę i dodaj przyprawy do zupy błyskawicznej.		

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 czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pateczki. 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 smoczkim, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 °C.

Wskazówka:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w 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
	Instrukcje Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: jedną filiżankę połów na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenke mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4-5
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Gotowe fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	Instrukcje 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. Przed podaniem 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 i mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Kasza dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		60-70 s
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

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 jedzenia zamrożonego w temperaturze od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7-8
Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14-15
Cały kurczak	1200 g	180 W	32-34
Instrukcje 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! Przed podaniem odstaw na 15-60 minut.			
Ryby			
Filety rybne	200 g	180 W	6-7
Całe ryby	400 g	180 W	11-13
Instrukcje 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! Przed podaniem odstaw na 10-25 minut.			
Owoce			
Jagody	300 g	180 W	6-7
Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5-10 minut.			



Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Pieczyno			
Butki	2 szt.	180 W	1-1½
(każda ok. 50 g)	4 szt.		2½-3
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4-4½
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	7-9
Instrukcje Ułóż butki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 5-20 minut.			

Grill

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

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

Ważna uwaga:

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

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 łączonym mikrofale + grill

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

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:

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

Ważna uwaga:

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

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



Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając funkcję grillowania na 2-3 minuty.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill	3½-4	3-4
Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.				
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	450 W + Grill	4-6	-
Instrukcje 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	5-7	-
Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	11-13	-
Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.				
Ziemniaki gratin/ warzywa (schłodzone)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
Instrukcje Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.				

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki 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	10-12	7-9
Instrukcje 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	1. 450 W + tryb Gorące powietrze 200 °C 2. 450 W + Grill	20-22	20-22
Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem, następnie posyp przyprawami. Połóż go na niskiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minut.				
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
Instrukcje 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.				
Pieczone warzywa	300 g	Grill	9-11	-
Instrukcje Opłucz warzywa i pokrój je w plastry (np. cukinię, bakłażan, paprykę, dynię). Posmaruj oliwą z oliwek i posyp przyprawami. Umieść na talerzu teflonowym na wysokiej podstawie				



Zasady przygotowywania potraw

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Banan rajski	1 szt. (200 g)	1 krok: 450 W + grill 2 krok grill	6-7	4-5
	Instrukcje Obierz owoc i pokrój w plastry o grubości 1 cm, a następnie połóż na talerzu teflonowym z grillem. Posmaruj olejem. Jeśli banan jest miękki, zmniejsz czas o 1-2 minuty. Odstaw na 1-2 min.			
Batat	200 g	450 W + Grill	10-11	–
	Instrukcje Obierz bataty i pokrój je w kostkę 10 × 30 mm. Ich długość wynosi ok. 10 cm. Ułóż je na talerzu teflonowym i posmaruj po obu stronach olejem. Umieść na wysokiej podstawie i ugotuj. Odstaw na 1-2 min.			

Gorące powietrze

Gdy włączony jest tryb Gorące powietrze, jednocześnie działa grzałka grilla oraz grzałka termoobiegu z wentylatorem. Gorące powietrze wydobywa się z górnej części komory przez otwory do wnętrza kuchenki. Górna grzałka oraz umieszczony w tylnej ścianie wentylator zapewniają równomierny obieg gorącego powietrza.

Przybory kuchenne do gotowania w trybie Gorące powietrze

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Potrawy, które można przygotowywać przy użyciu gotowania w trybie Gorące powietrze

Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek, ciast, ciast z owocami, ciast ptysiowych i sufletów.

Mikrofale + Gorące powietrze

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ścianie.

Przybory kuchenne używane w trybie Łączony Mikrofale + Gorące powietrze

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Żywność, którą można gotować w trybie Mikrofale + Gorące powietrze:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania gorącym powietrzem świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji Gorące powietrze. Poziomy mocy i czas gotowania gorącym powietrzem zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb (°C)	Czas gotowania (min)
Mrożone minipizze/ minipizze	250	200	9-11
	Umieść minipizze na talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie.		
Mrożone frytki z piekarnika	300	200	22-25
	Rozłóż mrożone frytki równomiernie na talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie.		
Mrożone kawałki kurczaka	300	200	8-11
	Umieść mrożone kawałki na talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie.		



Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb (°C)	Czas gotowania (min)
Mrożona pizza	300-400	200	11-14
Połóż mrożoną pizzę na niskiej podstawie.			
Domowa lasagne/ zapiekanka makaronowa	500	170	15-20
Włóż makaron do naczynia żaroodpornego. Umieść naczynie na niskiej podstawie.			
Mrożona lasagne	400	450 W + 180 °C	16-18
Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożoną lasagnę na dolnej tacy. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina (średni)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (jedna strona) 14-16 (druga strona)
Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso folią aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.			
Mrożone bułki	350 (6 szt.)	180 W + 160 °C	7-9
Umieść bułki na talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Babki	700	160	50-55
Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (przekątna 25 cm). Postaw na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.			
Małe ciasta	każde 30	160	30-35
Umieść do 12 małych ciastek/babeczek w papierowych foremkach na talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Tryb (°C)	Czas gotowania (min)
Rogaliki/bułki (surowe ciasto)	200-250	200	13-18
Ułóż zamrożone rogaliki lub bułki na papierze do pieczenia na dolnej tacy.			
Mrożone ciasto	1000	180 W + 160 °C	16-18
Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.			
Domowa zapiekanka ziemniaczana	500	450 W + 180 °C	18-22
Umieść zapiekankę w naczyniu żaroodpornym. Umieść naczynie na niskiej podstawie.			
Domowy quiche (średniej wielkości)	500-600	160	45-50
Przygotuj quiche na średniej wielkości metalowej blasze i umieść go na niskiej podstawie. Skorzystaj z przepisu podanego w części Zasady używania trybu automatycznego z gorącym powietrzem.			

Porady i wskazówki

Topienie masła

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

Roztapianie czekolady

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

Roztapianie zestalonego miodu

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



Rozwiązywanie problemów

Topienie 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 3½–4½ minuty z mocą 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 minut przy użyciu mocy 900 W.

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

Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.

Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie wyłącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, i włącz ją na 1-2 min, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk Cancel (Anuluj) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniała położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	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 przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka		
Piekarnik nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używać odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

UWAGA

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Kod informacyjny

Kod kontrolny	Przyczyna	Działanie
C-20	Należy sprawdzić czujnik temperatury.	Naciśnij przycisk Stop/Cancel (Stop/Anuluj) i uruchom ponownie. 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.
C-21	Czujnik temperatury wykrył wyższą temperaturę niż ustawiona.	Wyłącz kuchenkę i pozostaw do ostygnięcia. Następnie spróbuj ponownie. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

 UWAGA

Jeżeli zostaną wyświetlone kody nie opisane powyżej lub rozwiązanie problemu nie zostało znalezione, skontaktuj się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Parametry techniczne

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

Model	MC32K7055**
Źródło zasilania	Prąd zmienny 230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	
Moc maksymalna	2900 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Gorące powietrze (element grzejny)	Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Na zewnątrz (razem z uchwytem)	523 × 309 × 479,8 mm
Wnętrze kuchenki	373 × 233 × 370 mm
Pojemność	32 litry
Waga	
Netto	Ok. 20 kg

Notatki

Notatki

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04387W-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MC32K7055**



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3	Az energiatakarékos üzemmód beállítása	15
Fontos biztonsági előírások	3	Az automatikus hot blast funkciók használata	15
Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozó információk	3	A Zsírszegény sütés funkciók használata	19
Csak a sütő funkcióra vonatkozó információk – opcionális	5	Az egészséges ételek funkció használata	21
Általános biztonsági információk	6	A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata	23
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7	A koncentrált kiolvasztás funkció használata	24
Korlátozott garancia	7	Az automatikus melegítés/főzés funkció használata	25
A termékcsoporthoz meghatározása	8	A pirítótányér használata	26
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8	Hot blast	27
Üzembe helyezés	8	Grillezés	28
Tartozékok	8	A tartozékok kiválasztása	28
Üzembe helyezés helye	9	Mikrohullám és grill kombinációja	29
Forgótányér	9	Mikrohullám és hot blast kombinációja	30
Karbantartás	10	A hangjelzés kikapcsolása	31
Tisztítás	10	A gyermekzár funkció használata	31
Csere (javítás)	10	A forgótányér be- és kikapcsolása	32
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10	A mikrohullámú sütőben használható edények	32
A sütő jellemzői	11	Sütési útmutató	33
Sütő	11	Hibaelhárítás	44
Kezelőpanel	11	Hibaelhárítás	44
A sütő használata	12	Információs kód	48
A mikrohullámú sütő működése	12	Műszaki adatok	48
A sütő működésének ellenőrzése	12		
Az idő beállítása	13		
Főzés/Melegítés	13		
Teljesítményszintek és elkészítési idők	14		
Az elkészítési idő beállítása	14		
A főzés leállítása	15		

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel. A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

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

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

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

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

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

Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.



Biztonsági előírások

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

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

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

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

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságaért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

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

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

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

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



CSAK A SÜTŐ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK – OPCIONÁLIS

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

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

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

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, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

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

Biztonsági előírások

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

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

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.

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

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Egy száraz törülközővel rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.

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

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

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

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

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

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

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

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

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

Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot. Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközpontoz.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

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

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

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

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

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

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

Melegítés után mindig keverje meg.

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

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

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

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

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

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

Távolítsa el a lezárásra használt drótoakat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági retesekkel (az ajtózárr kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retes nyílásaiba.

- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószerek-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó-tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.

Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsarnérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtó-tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.

- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el. Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasza van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.

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

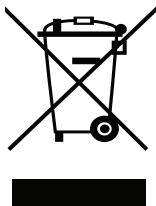
A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

A termékcsoport meghatározása

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

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

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.

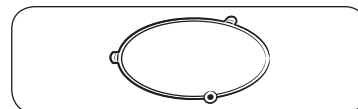
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

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

Üzembe helyezés

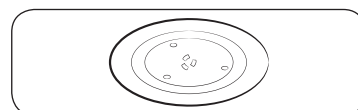
Tartozékok

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



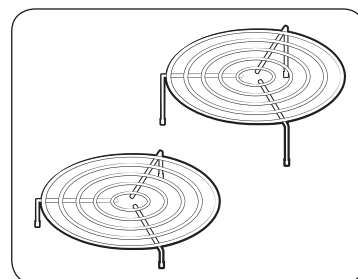
01 Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



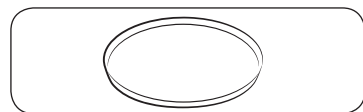
02 Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.

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



03 Magas és alacsony állvány: helyezze őket a forgótányérre.

Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérre tehet, egy másikat pedig az állványra. A fémállványok használhatók grillezéshez, kombinált és Hot Blast funkcióval való sütéshez.



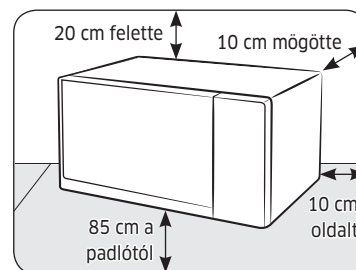
04 Pirítótányér, lásd a 26. oldalt.

Rendeltetés: A pirítótál segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.

⚠ VIGYÁZAT

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

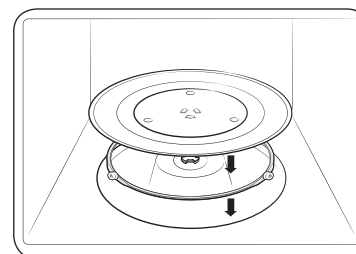
Üzembe helyezés helye



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

Üzembe helyezés

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

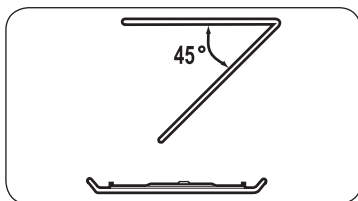
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

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

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



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

⚠ VIGYÁZAT

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

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

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

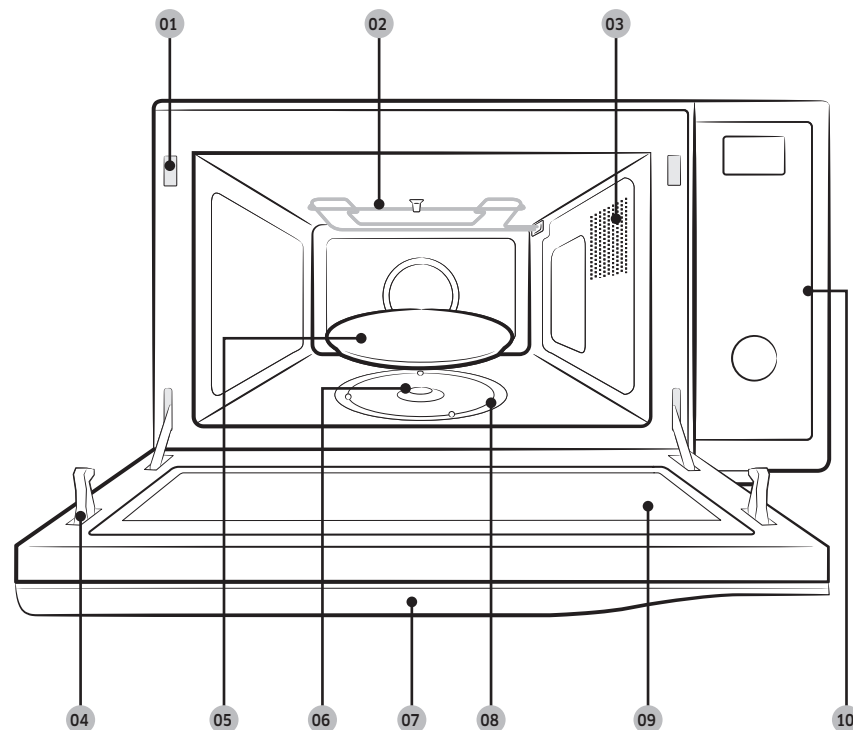
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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



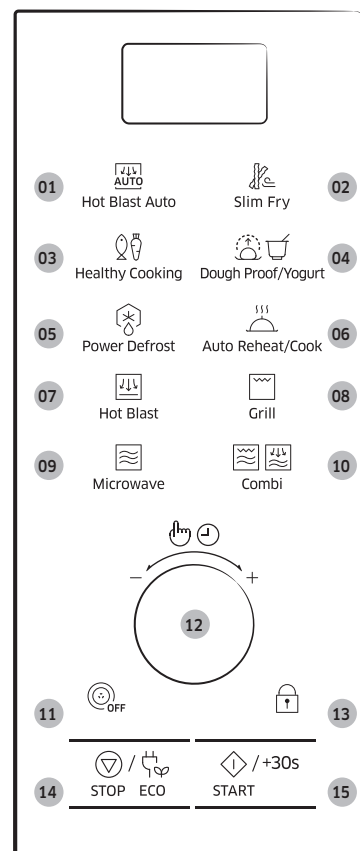
A sütő jellemzői

Sütő



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

Kezelőpanel



- | | |
|--|---|
| 01 Hot Blast Auto (Automatikus Hot Blast)
gomb | 02 Slim Fry (Zsírszegény sütés) gomb |
| 03 Healthy Cooking (Egészséges ételek) gomb | 04 Dough Proof/Yogurt
(Kelesztés/Joghurtkészítés) gomb |
| 05 Power Defrost (Koncentrált kiolvasztás)
gomb | 06 Auto Reheat/Cook
(Automatikus Melegítés/Főzés) gomb |
| 07 Hot Blast gomb | 08 Grill gomb |
| 09 Microwave (Mikrohullám) gomb | 10 Combi (Kombinált) gomb |
| 11 Forgótányér Be/Ki gomb | 12 Funkcióválasztó forgógomb |
| 13 Gyermekszár gombja | 14 STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)
gomb |
| 15 START/+30s (INDÍTÁS/+30mp) gomb | |

A sütő jellemzői



A sütő használata

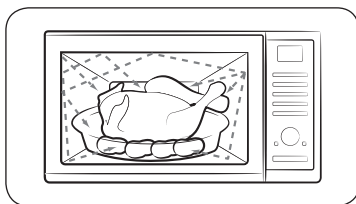
A mikrohullámú sütő működése

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 egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A sütő működésének ellenőrzése

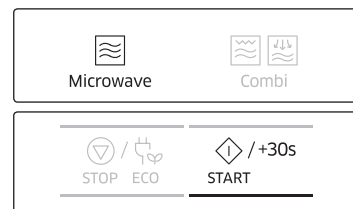
A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 44-48. oldalon.

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 felső részén található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót.

Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.



Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** üzemmód gombját, 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.



Az idő beállítása

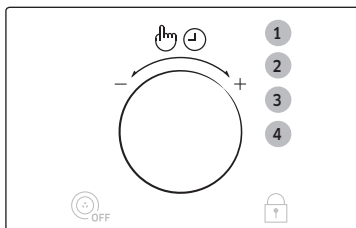
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat.

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

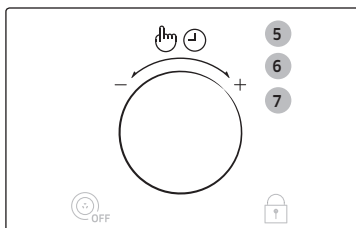
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

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



1. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
2. A **funkcióválasztó forgógombot** forgatva állítsa be az idő kijelzés típusát. (12 vagy 24 órás)
3. A beállításhoz véglegesítéséhez nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
4. Az óra beállításához forgassa el a **funkcióválasztó forgógombot**.



5. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
6. A perc beállításához forgassa el a **funkcióválasztó forgógombot**.
7. Ha a megfelelő idő kijelzést látja, nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot** az óra elindításához.

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

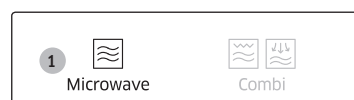
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

FONTOS

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

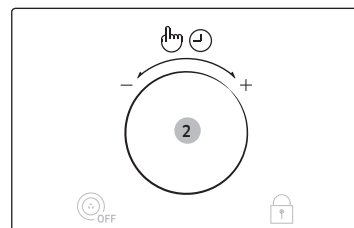
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



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

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Mikrohullám üzemmód)
900 W (Kimeneti teljesítmény)

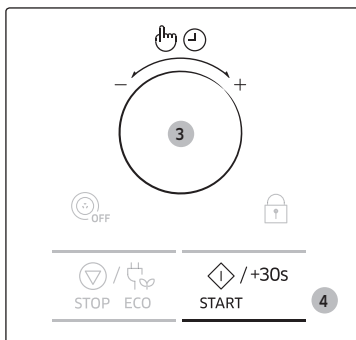


2. Forgassa el a **funkcióválasztó forgógombot**, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ekkor a **funkcióválasztó forgógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.
 - Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

A sütő használata



A sütő használata



3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával 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. Amikor befejeződött:

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

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

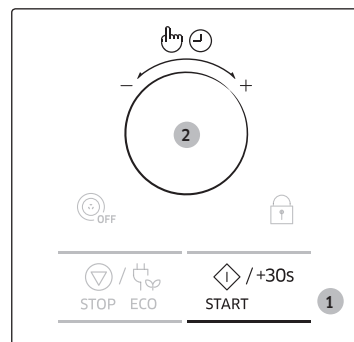
A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

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

Az elkészítési idő beállítása

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

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



1. Módszer

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

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

2. Módszer

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

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



A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

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

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/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.

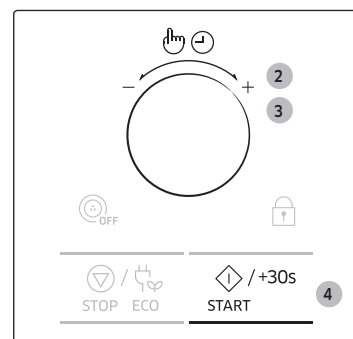
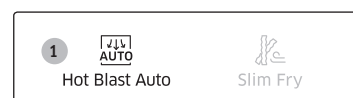
Az automatikus hot blast funkciók használata

Az 10 **Automatikus Hot Blast** program előre beállított elkészítési idővel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



1. Nyomja meg a **Hot Blast Auto (Automatikus Hot Blast)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. Amikor befejeződött:
 - 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütő használata

Hot Blasttal kapcsolatos útmutató

Az alábbi táblázat 10 **Automatikus Hot Blast** programot mutat be, mennyiségekkel, várakozási idővel és a megfelelő ajánlásokkal. Ezek a programok a mikrohullámú, grill és légkeveréses fűtőelemeket kombinálják.

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
H1	Fagyasztott tepsis pizza	400-450 g	Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a pizzát az alacsony állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
H2	Házi pizza	500-550 g	- Hozzávalók Pizzatészta (200-250 g) 150 g erős fehér kenyérliszt, 3 g szárított élesztő, 0,5 evőkanál olívaolaj, 100 ml langyos víz, 0,5 evőkanál cukor és só Feltét 100 g felszeletelt zöldség, 100 g paradicsompüré, 80-100 g reszelt mozzarella - Elkészítés módja Tegye a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót és a langyos vizet egy tálba, és keverje össze, amíg tésztává nem áll össze. Gyúrja át robotgéppel vagy kézzel 5-10 percen át. Fedje le fedővel, és hagyja kelni 30 percig. Nyújtsa ki egy pirítótányérra. Oszlassa el a paradicsompürét a tésztán, és helyezze rá a zöldségeket. Szórjon egyenletesen a tetejére sajtot. Helyezze az egészet a magas állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
H3	Házi lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Hozzávalók (1000-1100 g ételhez) 2 evőkanál olívaolaj, 300 g darált marhahús, 200 g paradicsomszós, 100 ml marha alaplé, 150 g száraz lasagnetészta (8 lap), 1 hagyma (felkockázva), 1 teáskanál a következőkből: szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom, 200 g reszelt mozzarella - 500-600 g-os adag esetén mindenképp használja a fele mennyiséget. - Elkészítés módja Szós: Hevítse fel az olajat serpenyőben, majd főzze a darált marhahúst és a felkockázott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen barna nem lesz. Öntse rá a paradicsomszószt és a marha alaplevet, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Hevítse forrásig, majd párolja lassan 30 percen át. Főzze meg a lasagnetésztát a csomagolás útmutatója szerint. Rétegezze egymásra a tésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismételve meg. Ezután szórja meg az egészet egyenletesen a megmaradt mozzarellával, és helyezze az ételt az alacsony állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Javaolatok
H4	Házi készítésű csőben sült	500-600 g 900-1000 g	- Hozzávalók (900-1000 g ételhez) 640 g burgonya, 80 ml tej, 80 ml tejszín, 40 g felvert tojás, 1 teáskanál a következőkből: só, bors, szerecsendió, 120 g reszelt mozzarella, vaj, kakukkfű 500-600 g-os adag esetén mindenképp használja a fele mennyiséget. - Elkészítés módja Hámozza meg a burgonyát, és szeletelje fel 3 mm-es vastagságúra. Kenje be a sütőtál teljes belső felületét vajjal. A felszeletelt burgonyát oszlassa el egy tiszta törölközőn, és takarja le a ruhával, amíg előkészíti a többi hozzávalót. - A reszelt sajt kivételével keverje össze a többi összetevőt egy nagyméretű tálban, és alaposan keverje össze. - Rétegezze egymásra a burgonyaszeleteket a sütőtálban úgy, hogy kis átfedés legyen köztük, és öntse rá az összekevert szószot. - Szórjon reszelt sajtot a tetejére, majd helyezze az egészet az alsó állványra. - A sütés végeztével tállaláskor szórja meg friss kakukkfűlevelekkel. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
H5	Fagyasztott hasábburgonya	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a pirítótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Javaolatok
H6	Mélyhűtött fűszeres csirkeszárnyak	400-450 g 500-550 g	Helyezze a mélyhűtött fűszeres csirkeszárnyakat (előfőzve és fűszerezve) egy pirítótányér egyik felére. Helyezze a tányért a magas állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
H7	Sült csirkefalatok	500-600 g 900-1000 g	Mérje le a csirkefalatokat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el őket a magas állványon. Ha sárgulás hallható, forgassa át a csirkefalatokat, majd nyomja meg a Start (Indítás) gombot a folytatáshoz. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
H8	Sült csirke	1100-1200 g 1200-1300 g	Dörzsölje be alaposan a csirkét olajjal és fűszerekkel. Először a mellével lefelé helyezze el az alacsony állvány közepén. Ha sárgulás hallható, húsfogóval fordítsa meg a csirkét, majd nyomja meg a Start (Indítás) gombot a folytatáshoz. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



A sütő használata

Kód	Étel	Adag	javaslatok
H9	Marhasültes pite	500-600 g	- Hozzávalók 200 g felkockázott marhahús, 1 evőkanál olívaolaj, 1/2 hagyma (felkockázva), 80 g gomba (felkockázva), 1 evőkanál a következőkből: petrezselyem és kakukkfű, felvágva, 1 evőkanál Worcestershire szósz, só és bors, 2 evőkanál liszt, 100 ml forró marha alaplé, 120 g félkész kelt tészta, 1 tojás sárgája (felverve) - Elkészítés módja Szórja meg a marhahúst a liszttel, sóval és borssal. Süsse át egy serpenyőben olajjal, és gyakran keverje meg, amíg meg nem barnul. Adja hozzá a hagymát, gombát, petrezselymet, kakukkfűvet, Worcestershire szószot és a marha alaplevet, és süsse át az egészet. Ha megpirult, alacsonyabb hőmérsékleten párolja egy órán át. Öntse a keveréket egy sütőtálba, és fedje le a kelttészta-lapokkal, és nyomja össze a széleket a lezáráshoz. Lyuggassa végig a tésztát kés és villa használatával. Vágja be kereszt alakban a tésztát, és kenje meg a felvert tojássárgájával. Helyezze az egészet az alacsony állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	javaslatok
H10	Házi minilepény	400-500 g	- Hozzávalók Tészta 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás, 30 g felkockázott szalonna, 60 g tejszín, 60 g crème fraîche, 2 tojás, 40 g reszelt sajt, só és bors - Elkészítés módja A tészta elkészítéséhez tegye a lisztet, a vajat és a tojásokat egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd hagyja hűtőben állni 30 percen át. Nyújtsa ki a tésztát, és helyezze megvajazott fémedényekbe (pl. 6 minilepény esetében muffinformába). Keverje össze a tejszínt, a felkockázott szalonnát, a crème fraîche-t, a tojást, a sajtot, sót és borsot, és öntse a keveréket a sütőformákba. Helyezze az egészet az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.



A Zsírsegény sütés funkciók használata

A 11 **Zsírsegény sütés** funkció előre programozott elkészítési idők használatát teszi lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. A zsírsegény sütés kívánt üzemmódját a **funkcióválasztó forgógombbal** állíthatja be.

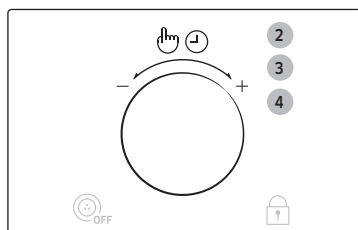
FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



1. Nyomja meg a **Slim Fry (Zsírsegény sütés)** gombot.



2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az elkészítési kategóriát. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az elkészítési kategóriát.
 1. Burgonya/Zöldség
 2. Tenger gyümölcsei
 3. Csirke
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.



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

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

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

Zsírsegény sütés útmutató

A következő táblázat a 11 automatikus **Zsírsegény sütés** programot ismerteti. A táblázat tartalmazza a mennyiségeket és a vonatkozó javaslatokat. Kevesebb zsíradék használatával készíthet ízletes ételeket, mintha olajsütőben sütné. A programok a légkeverés, a felső fűtés és a mikrohullámú energia kombinációját alkalmazzák.

1. Burgonya/Zöldség

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
1-1	Fagyasztott burgonyakrokkett	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakrokketteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-2	Saját készítésű sült burgonya	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a nem vagy közepesen szétfővő burgonyákat. Hámozza meg őket, és vágja 10×10 mm-es darabokra. Áztassa be hideg vízbe (30 percre). Törölőkendővel itassa fel róluk a nedvességet, majd dörzsölje be 5 g olívaolajjal. Ossza el egyenletesen a burgonyaszeleteket a pirítótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.

A sütő használata

Kód	Étel	Adag	Javaſlatok
1-3	Burgonyacikkek	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mossa meg a közepes méretű burgonyákat, és negyedelje el őket. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel. A darabokat a vágott felükkel lefelé helyezze a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra. 1-3 percig hagyja állni.
1-4	Fagyasztott hagymakarikák	100-150 g 200-250 g	Egyenletesen oszlassa el a fagyasztott, bepanírozott hagymakarikákat vagy a fagyasztott, bepanírozott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-5	Szeletelt cukkini	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit. Dörzsölje be 5 g olívaolajjal és fűszerekkel. Egyenletesen helyezze a szeleteket a pirítótányérra, és helyezze a tányért a magas állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 1-2 percig hagyja állni.

2. Tenger gyümölcsei

Kód	Étel	Adag	Javaſlatok
2-1	Fagyasztott garnéla	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott, fagyasztott garnélát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-2	Fagyasztott halszeletek	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott fagyasztott halszeleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-3	Fagyasztott sült tintahal	100-150 g 200-250 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott fagyasztott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Csirke

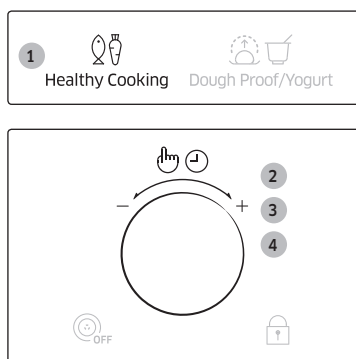
Kód	Étel	Adag	Javaſlatok
3-1	Mélyhűtött csirkefalatok	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott csirkefalatokat a pirítótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.
3-2	Csirkecomb	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mérje meg a combokat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-3 percig hagyja állni.
3-3	Csirkeszárnyak	200-250 g 300-350 g	Mérje meg a csirkeszárnyakat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-2 percig hagyja állni.

Az egészséges ételek funkció használata

A 13 **Egészséges ételek** funkció előre beprogramozott sütési időket tartalmaz. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon. Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
 1. Gabonafélék/Tészta
 2. Zöldségek
 3. Szárnyas/Hal
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.



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

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

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

Egészséges ételek útmutató

Az alábbi táblázat a 13 **Egészséges ételek** programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

1. Gabonafélék/Tészta

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
1-1	Barna rizs	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-3	Makaróni	100-150 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.

A sütő használata

2. Zöldségek

Kód	Étel	Adag	Javaaslatok
2-1	Zöldbab	200-250 g 300-350 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 200-250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-450 g elkészítéséhez pedig 45 ml vizet (3 evőkanál). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2	Spenót	100-150 g 200-250 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3	Hámozott burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Mossa meg a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye üvegtálba és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15-30 ml vizet (1-2 evőkanál). Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni.
2-4	Grillezett padlizsán	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a padlizsánt. Kenje meg olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el a szeleteket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot (ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
2-5	Grillezett paradicsom	400-450 g 600-650 g	Mossa és tisztítsa meg a paradicsomot. Vágja félbe, és tegye mikrohullámú sütőben használható edénybe. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Szárnyas/Hal

Kód	Étel	Adag	Javaaslatok
3-1	Csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkét, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2	Pulykamell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a pulykamellet, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3	Grillezett halfilé	200-300 g 400-500 g	Egyenletesen helyezze el a halfilét a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 1-2 percig hagyja állni.
3-4	Grillezett lazacszeletek	200-250 g 300-350 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-5	Sült hal	300-350 g 400-450 g	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.

A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata

Az 5 **Kelesztés/Joghurtkészítési** program előre beállított elkészítési időekkel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

A kelesztési/joghurtkészítési módot a **funkcióválasztó forgógombbal** állíthatja be a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/Joghurtkészítés)** gomb megnyomása után.

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



1. Nyomja meg a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/Joghurtkészítés)** gombot.
2. Válassza ki a kelesztés vagy a házi készítésű joghurt típusát, és nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
 1. Kelesztés
 2. Házi készítésű joghurt
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

FONTOS

Joghurtkészítés közben a forgótányér nem forog.

Kelesztés/joghurtkészítés útmutató

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurtkészítésre.

1. Kelesztés

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
1-1	Pizzatészta	300-500 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-2	Süteménytészta	500-800 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-3	Kenyértészta	600-900 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.

2. Házi készítésű joghurt

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
2-1	Kis csészék	500 g	Egyenletesen osszon el 150 g natúr joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os). Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.
2-2	Nagy tál	500 g	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.

A sütő használata

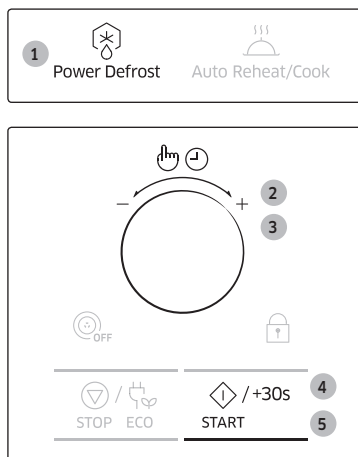
A koncentrált kiolvasztás funkció használata

A **Koncentrált kiolvasztás** 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 edényt használjon.

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



1. Nyomja meg a **Power Defrost (Koncentrált kiolvasztás)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
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: Amikor befejeződött:
 - 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Koncentrált kiolvasztás útmutató

Az alábbi táblázat a különböző **Koncentrált kiolvasztás** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret, süteményt és gyümölcsöt pedig tegye sütőpapírra.

Kód	Étel	Adag	Javaslatok
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.

Kód	Étel	Adag	Java
4	Kenyér/ sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelet kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajtészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.
5	Gyümölcs	100-600 g	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölchsőz megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

Az automatikus melegítés/főzés funkció használata

Az 5 **Automatikus Melegítés/Főzés** funkció esetében előre be van programozva az elkészítési idő.

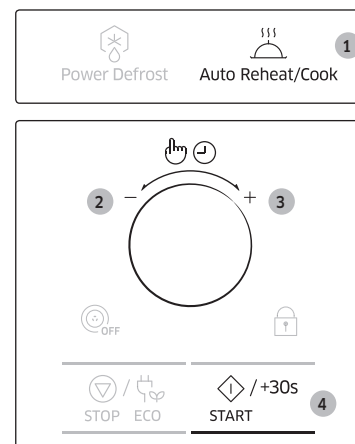
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



1. Nyomja meg az **Auto Reheat/Cook (Automatikus Melegítés/Főzés)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

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

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

A sütő használata

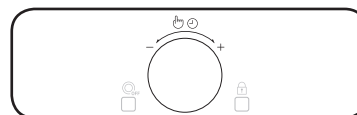
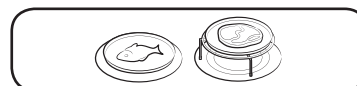
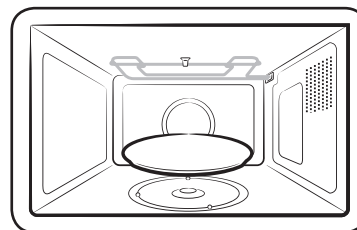
Automatikus melegítés/főzés útmutató

Az alábbi táblázat a különböző automatikus melegítési és főzési programokhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

Kód	Étel	Adag	Javaolatok
1	Készételek (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2	Fagyasztott pizza	300-350 g 400-450 g	Helyezze a fagyasztott pizzát az alacsony állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
3	Mélyhűtött lasagne	400-450 g 600-650 g	Helyezze a mélyhűtött lasagnét megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt a forgótányérra. Sütés után hagyja 3-4 percig állni.
4	Quiche (mélyhűtött)	600-650 g	Ez a program a fagyasztott quiche elkészítéséhez alkalmas. Távolítsa el a csomagot, majd helyezze egy tányérra. Tegye az alacsony állványra. Sütés után hagyja 1-2 percig állni.
5	Sült csirke	1100-1200 g 1200-1300 g	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg a Start (Indítás) gombot. 5 percig hagyja állni.

A pirítótányér használata

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



1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd az oldalsó táblázatot.)

⚠ VIGYÁZAT

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

MEGJEGYZÉS

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

Hot blast

A Hot Blast hasonlít a hagyományos sütőhöz. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérséklet igény szerint beállítható a 40 °C és 200 °C közötti tartományban.

A maximális sütési idő 60 perc.

- A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

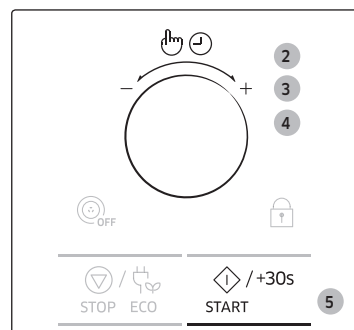
Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.



1. Nyomja meg a **Hot Blast** gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Hot blast üzemmód)
180 °C (Hőmérséklet)



2. A **funkcióválasztó forgógomb**

elforgatásával állítsa be a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 40-200 °C, 10 °C-os lépésekben)

- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

3. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.

4. A **funkcióválasztó forgógomb**

elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. (Amennyiben szeretné előmelegíteni a sütőt, válassza a következő lehetőséget “: 0”)

5. 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.

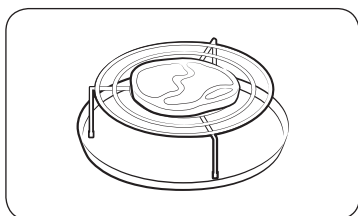


A sütő használata

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 az ételt helyezze az állványra.

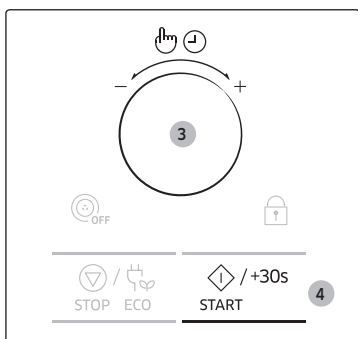


2. Nyomja meg a **Grill** gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:



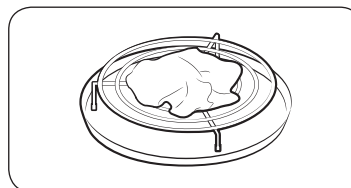
(Grill üzemmód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be a grillezési időt.
 - A maximális grillezési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Eredmény: A grillezés 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.

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos sütőben való melegítéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, táányérokot, papírpoharakat, papírtörölt stb. Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy Hot Blast), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

FONTOS

A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg A mikrohullámú sütőben használható edények című útmutatóban, a 32. oldalon.



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.

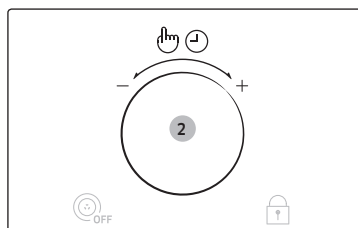
A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

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:

Cb-1 (Mikrohullám + grill)

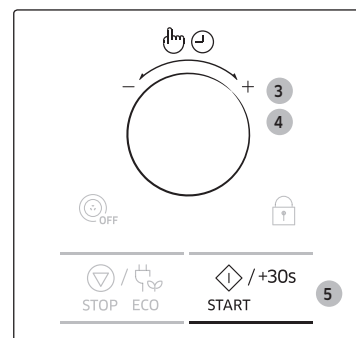


2. Jelenítse meg a kijelzőn a Cb-1 feliratot, majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)

600 W (Kimeneti teljesítmény)



3. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a **funkcióválasztó forgógombot** forgatja, amíg a megfelelő kimeneti teljesítmény meg nem jelenik (600, 450, 300 W).

Ekkor a **funkcióválasztó forgógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.
- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.
 - A maximális elkészítési idő 60 perc.

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

Eredmény: A kombinált sütés 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.



A sütő használata

Mikrohullám és hot blast kombinációja

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a Hot Blast hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll. Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

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

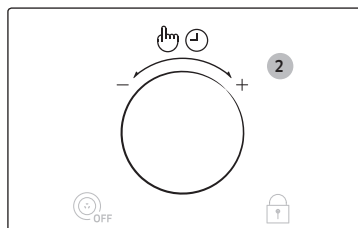
A sütőben lévő edényeket MINDIG edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja. Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.



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

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

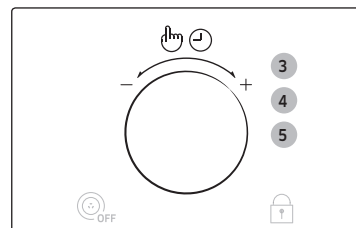
Cb-1 (Mikrohullám + grill)



2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával jelenítse meg a kijelzőn a Cb-2 feliratot (Mikrohullám + Hot Blast), majd nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Kombinált mikrohullám és Hot Blast üzemmód)
600 W (Kimeneti teljesítmény)



3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300, 180, 100 W).

Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.

- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
(Alapértelmezett: 600 W)

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Kombinált mikrohullám és Hot Blast üzemmód)
180 °C (Hőmérséklet)

4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 200-40 °C). Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.

- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
(Alapértelmezett: 180 °C)

5. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális elkészítési idő 60 perc.

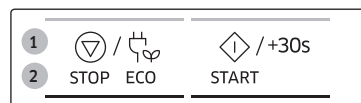




6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
- Eredmény:** A kombinált sütés megkezdődik. A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik. Amikor befejeződik:
- 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A hangjelzés kikapcsolása

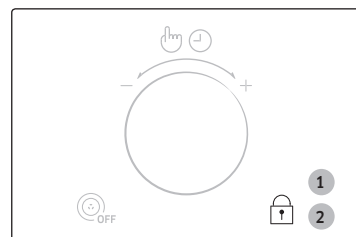
A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** és a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
- Eredmény:** A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
- A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn.
- OFF**
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** és a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
- Eredmény:** A sütő visszatér a rendes üzemhez.
- A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn.
- ON**

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. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
- Eredmény:**
- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
 - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.
- L**
2. A sütő zárolásának feloldásához 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
- Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható.



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).

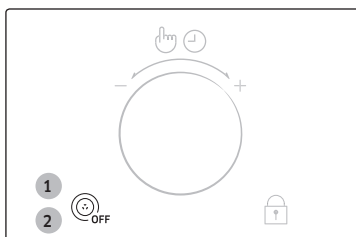
FONTOS

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 tönkreteheti a készüléket.



1. A mikrohullámú, grill, Hot Blast, előmelegítés és kombi funkció beállítása közben nyomja meg a **Forgótányér Be/Ki** gombot.

- Előre beprogramozott funkció használatakor vagy a **Microwave (Mikrohullám), Grill, Hot Blast, Preheat (Előmelegítés) és Kombi (Kombi)** gomb megnyomása előtt nem elérhető.

Eredmény: **Forgótányér Be/Ki** szimbólum jelenik meg a kijelzőn és a forgótányér nem forog a sütés közben.

 (Forgótányér mód kikapcsolva)

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

Eredmény: **Forgótányér Be/Ki** szimbólum eltűnik a kijelzőről és a forgótányér ismét forog a sütés közben.

MEGJEGYZÉS

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

A mikrohullámú sütőben használható edények

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

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

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

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



Sütési útmutató

Mikrohullámok

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

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

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém - Edények - Fagyasztózacskó zárószalagja	✗ ✗	Ív kisülést vagy tüzet okozhat.
Papír - Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző - Újrahasznosított papír	✓ ✗	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlöseges nedvesség felszívására is használható.
Műanyag - Edények - Háztartási fólia - Fagyasztózacskók	✓ ✓ ✓✗	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
Zsír papír vagy sütő papír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

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 vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjunk hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjunk hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjunk hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjunk hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/ zöldborsó/kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjunk hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (Kínai stílusban)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjunk hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4-4½ 6-7
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kelbimbó	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók Adjunk hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanál) vizet. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Sárgarépa	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	4-4½ 6½-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Cukkini	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Padlizsán	250 g	900 W	3-3½
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Póréhagyma	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Burgonya	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karlábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	450 W	15-16 17½-18½
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	450 W	18-19 20-21
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Kevert rizs (Rizs + vadrizs)	250 g	450 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	450 W	20-21
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta	250 g	900 W	9½-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Instant tészta	1 kis csomag (80 g)	900 W	7-7½
	1 nagy csomag (120 g)		9-9½
	Tudnivalók Hőálló üvegtálat használjon. Tegye bele a tésztát, majd öntsön 350 ml szobahőmérsékletű vizet a tálba. Egy néhány helyen átluggatott fóliával lefedve főzze. A főzést követően öntse le róla a vizet, majd keverje össze az instant tésztához való fűszerekkel.		

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 újra nagyméretű dolgokat, mint pl. összetapadt hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük felmelegedne. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

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

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.

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

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

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

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

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi 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 percre 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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (Kávé, tea és 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
	Tudnivalók 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, majd tálalja.		
Leves (Hűtött)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Ragu (Hűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Tészta szósszal (Hűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Töltött tészta szósszal (Hűtött)	350 g	600 W	4-5
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes tál (Hűtött)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tálalásra kész sajtfondű (Hűtött)	400 g	600 W	6-7
	Tudnivalók 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, majd tálalja.		

Bébiétel és anyatej melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő
Bébiétel (Zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tejbegríz (dara + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		1 perc- 1 perc 10 mp
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Kiolvasztás

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

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

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tátra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdnek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

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

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

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Hús			
Darált hús	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Sertésszelet	250 g	180 W	7-8
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi			
Csirke darabok	500 g (2 db)	180 W	14-15
Egész csirke	1200 g	180 W	32-34
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hal			
Halfilé	200 g	180 W	6-7
Egész hal	400 g	180 W	11-13
	Tudnivalók 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 kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	300 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Kenyér			
Zsömlé (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	180 W	1-1½ 2½-3
Pirítós/szendvics	250 g	180 W	4-4½
Bajor kenyér (Búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	7-9
Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.			

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 fordítani.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

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

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3½-4	3-4
Tudnivalók A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.				
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	450 W + grill	4-6	-
Tudnivalók 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	5-7	-
Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.				
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 darab (500 g)	300 W + grill	5-7	-
Tudnivalók 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	11-13	-
Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.				

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csőben sült burgonya/zöldség (Hűtött)	450 g	450 W + grill	11-13	-
Tudnivalók A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	7-8	-
Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse 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	10-12	7-9
Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.				
Sült csirke	1200 g	1. 450 W + Hotblast 200 °C 2. 450 W + grill	20-22	20-22
Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét az alacsony állványra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.				
Sült hal	400-500 g	300 W + grill	6-8	6-7
Tudnivalók 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.				
Sült zöldségek	300 g	Grill	9-11	-
Mossa meg és szeletelje fel a zöldségeket (pl. cukkinit, padlizsánt, paprikát, tököt). Dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.				

Sütési útmutató

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Főzőkanál	1 db (200 g)	1. lépés 450 W + grill 2. lépés: Grill	6-7	4-5
Tudnivalók hámozza meg, majd szeletelje 1 cm-es szeletekre a főzőbanánt, majd helyezze a grillrácsra lévő piritótányérra. Az összes oldalán kenje meg olajjal. Miután a főzőbanán megpuhult, a puhaságtól függően csökkentse 1-2 percre az időt. 1-2 percig hagyja állni.				
Jamgyökér	200 g	450 W + grill	10-11	-
Tudnivalók Hámozza meg, és vágja fel a jamgyökeret 10 x 30 mm vastag, 10 cm hosszú csíkokra. Length is about 10 cm, majd helyezze a piritótányérra és kenje meg minden oldalát olajjal. Helyezze a magas állványra, majd süssse meg. 1-2 percig hagyja állni.				

Hot Blast

A Hot Blast funkcióval való főzés a grill fűtőelemet és a légkeveréses fűtőelemet kombinálja. A forró levegő a sütőtér tetejéből árad a sütőtérbe nyílásokon keresztül. A tetőn és az hátlapon lévő fűtőelemeknek és az oldalsó hátfalon lévő ventilátornak köszönhetően a forró levegő egyenletesen oszlik el.

Hot Blast főzéshez használható edények

Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsi használható - bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Hot Blast üzemmóddal készíthető ételek

Használja ezt az üzemmódot kekszek, kiflik, zsemlek és sütemények sütésére, valamint gyümölcstortákhoz, hasékhoz és felfújtakhoz.

Mikrohullám + Hot Blast

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.

A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + Hot Blast üzemmódban használható edények

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállóak (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + Hot Blast üzemmóddal készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Hot Blast útmutató friss és fagyasztott ételhez

A Hot Blast sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra a kívánt Hot Blast funkcióval. Hot Blast sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Étel	Adag (g)	Üzemmód (°C)	Sütési idő (perc)
Fagyasztott minipiték/ pizzafalatok	250	200	9-11
	Helyezze a pizzafalatokat a piritótányérra. Helyezze a tányért az alacsony állványra.		
Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya	300	200	22-25
	Helyezze el a sütőben elkészíthető fagyasztott burgonyát a piritótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra.		
Mélyhűtött csirkefilet	300	200	8-11
	Helyezze a fagyasztott csirkefilet a piritótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra.		
Fagyasztott pizza	300-400	200	11-14
	Helyezze a fagyasztott pizzát az alacsony állványra.		

Étel	Adag (g)	Üzem mód (°C)	Sütési idő (perc)
Házi lasagne/csőben sült tészta	500	170	15-20
	Helyezze a tésztát mikrohullámú sütőben használható edénybe. Helyezze az edényt az alacsony állványra.		
Mélyhűtött lasagne	400	450 W + 180 °C	16-18
	Tegye egy megfelelő méretű, hóálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott lasagnét helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.		
Marhasült/ bárány sült (közepes)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (első oldal) 14-16 (második oldal)
	A marha- vagy bárány szeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.		
Fagyasztott zsemle	350 (6 db)	180 W + 160 °C	7-9
	Helyezze a zsemleket a pirítótányérra. Helyezze a tányért az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.		
Márványkuglóf	700	160	50-55
	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletes, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.		
Aprósütemény	egyenként 30	160	30-35
	Helyezzen legfeljebb 12 aprósüteményt/muffint papírpoharakban a pirítótányérra. Helyezze a tányért az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.		
Croissant/zsemle (friss tészta)	200-250	200	13-18
	A fagyasztott croissant-t vagy zsemle sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.		

Étel	Adag (g)	Üzem mód (°C)	Sütési idő (perc)
Fagyasztott sütemény	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.		
Házi készítésű csőben sült burgonya	500	450 W + 180 °C	18-22
	Helyezze a csőben sült burgonyát mikrohullámú sütőben használható edénybe. Helyezze az alacsony állványra.		
Házi lepény (közepes méretű)	500-600	160	45-50
	Készítse elő a lepényt egy közepes méretű fémedényben, és helyezze az alacsony állványra. Használjon a Hot Blast automatikus főzési útmutatóban található receptet.		

Tanácsok és tippek

Vaj olvasztása

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

Csokoládé megolvasztása

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

Kristályos méz olvasztása

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



Zselatin olvasztása

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

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

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

Lekvárfőzés

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

Pudingfőzés

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

Pírtott mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pírtsa 600 waton 3½-4½ percre, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percre 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	Teendő
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintógombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részeiről.
	A gyerekszár aktiv.	Kapcsolja ki a gyerekszárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés indításához nyomja meg ismét a Start (Indítás) gombot.

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

Probléma	Ok	Teendő
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok ételkészletet 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 percre, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az ételkészlet mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok ételkészletet helyezett a sütőbe.	Csökkentse az ételkészlet mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a Cancel (Mégse) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az ételkészlet meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a folytatáshoz nyomja meg ismét a Start (Indítás) gombot.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fém edényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fém edényeket.
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.
- Csepeg a víz. - Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. - Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

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

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

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

MEGJEGYZÉS

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.



Műszaki adatok

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

Modell	MC32K7055**
Tápellátás	230 V - 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2900 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1500 W
Hot Blast (fűtőelem)	Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé×ma×mé)	
Külső (fogantyúval)	523 × 309 × 479,8 mm
Sütőtér	373 × 233 × 370 mm
Ürtartalom	32 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 20,0 kg

Információs kód

Ellenőrzőkód	Ok	Teendő
C-20	A hőmérséklet-érzékelő ellenőrzése szükséges.	Nyomja meg a Stop/Cancel (Leállítás/Mégse) gombot, majd használja ismét. 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.
C-21	A hőmérséklet-érzékelő a beállított hőmérsékletnél magasabb hőmérsékletet detektált.	Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MEGJEGYZÉS

Ha a fentiekől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.



Jegyzet

Jegyzet

Jegyzet

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MC32K7055**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Používanie funkcií automatické fúkanie horúceho vzduchu	15
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Používanie funkcií smaženie s malým množstvom oleja	19
Len pre funkciu mikrovlnného ohrevu	3	Používanie funkcií zdravé varenie	21
Len pre funkciu rúry – voliteľné	5	Používanie funkcií kysnutie cesta/jogurt	23
Všeobecná bezpečnosť	6	Používanie funkcií výkonné rozmrazovanie	24
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Používanie funkcií automatické zohrievanie/Varenie	25
Obmedzená záruka	7	Používanie podnosu na schrumkavenie	26
Definícia produktovej skupiny	8	Fúkanie horúceho vzduchu	27
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Grilovanie	28
Inštalácia	8	Výber príslušenstva	28
Príslušenstvo	8	Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	29
Miesto inštalácie	9	Kombinácia mikrovlnného ohrievania a fúkania horúceho vzduchu	30
Tanier	9	Vypínanie signalizácie	31
Údržba	10	Používanie funkcií detskej zámky	31
Čistenie	10	Používanie funkcií zapnutie/vypnutie taniera	32
Výmena (oprava)	10	Spríevodca pomôckami na varenie	32
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Spríevodca varením	33
Funkcie rúry	11	Riešenie problémov	44
Rúra	11	Riešenie problémov	44
Ovládací panel	11	Informačný kód	48
Používanie rúry	12	Technické údaje	48
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12		
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	12		
Nastavenie času	13		
Varenie/prihrievanie	13		
Zmeny úrovni výkonov a času	14		
Nastavenie času varenia	14		
Zastavenie varenia	15		
Nastavenie režimu úspory energie	15		

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREVVU

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

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

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

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

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

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

- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnnú rúru.

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

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

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov.

Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

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

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEN PRE FUNKCIU RÚRY - VOLITELNÉ

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

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

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

Nepoužívajte parný čistič.

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

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

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

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu 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.

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

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

Bezpečnostné pokyny

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

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

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

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

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu. Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.

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

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

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

Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

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

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

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

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

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

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

Na rúru nelejte ani priamo nesprejete vodu.

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

Na rúru nesprejete prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.
Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.
Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.
Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.
Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.
Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.
Nezohrievajte vajčka so škrupinami ani vajčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.
Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.
Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.
Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke.
(Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)
Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiacieho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

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

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

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretné.

Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese www.samsung.com.

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákien. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.

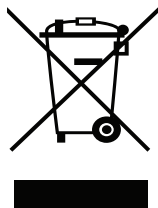
Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

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

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

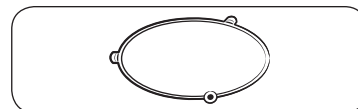
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu. Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska. Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

Inštalácia

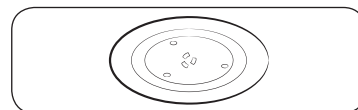
Príslušenstvo

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



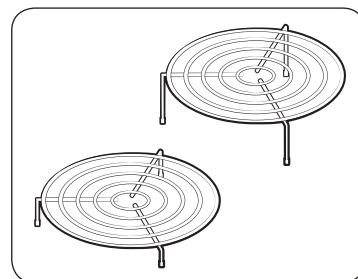
01 Valčkový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčkový krúžok podopiera tanier.



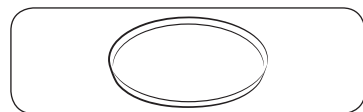
02 Tanier sa musí umiestniť na valčkový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

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



03 Vysoký stojan a Nízky stojan sa umiestňujú na tanier.

Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, fúkaní horúceho vzduchu a kombinovanom varení.



04 Podnos na schrumkavenie, pozrite si stranu 26.

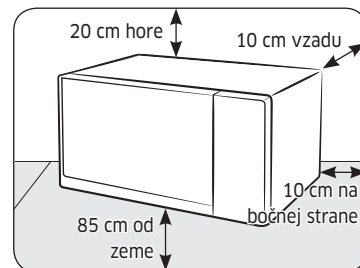
Účel:

Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.

UPOZORNENIE

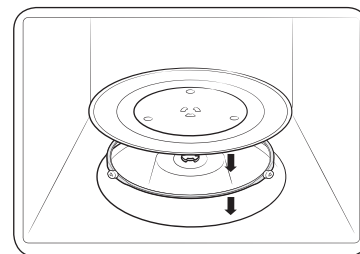
NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Miesto inštalácie



- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaisťte priestor na vetranie aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.
- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôbte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené 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

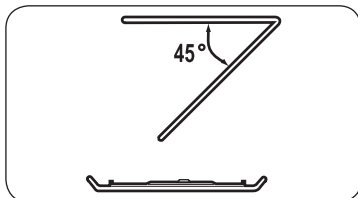
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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, zápachajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



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

! UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

! VAROVANIE

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

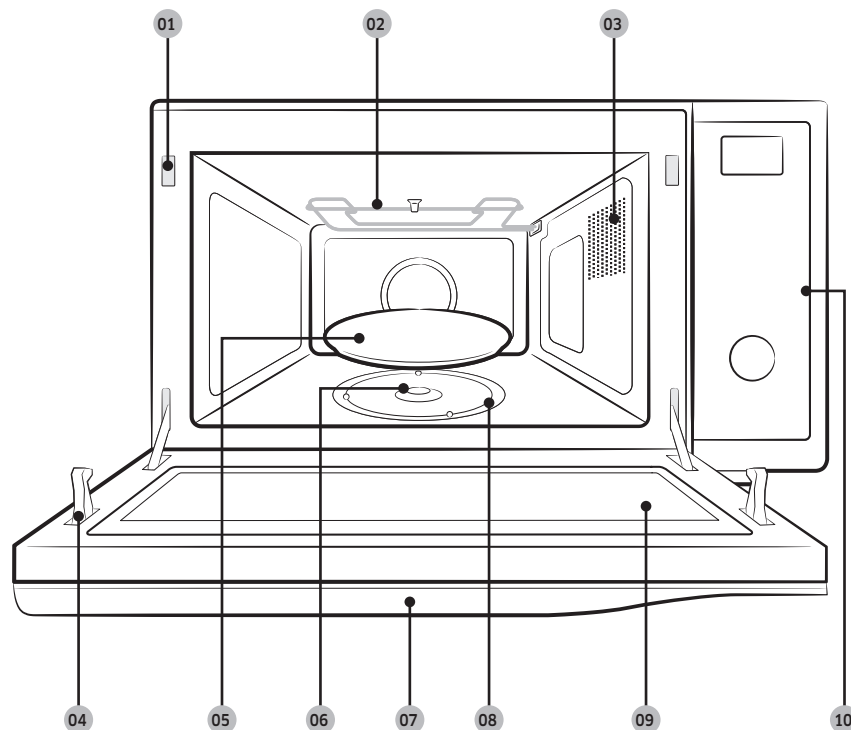
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

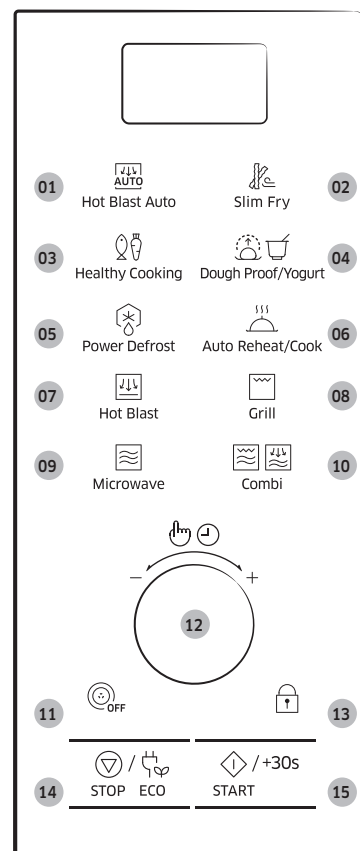
Funkcie rúry

Rúra



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

Ovládací panel



- | | |
|--|---|
| 01 Tlačidlo Hot Blast Auto
(Automatické fúkanie horúceho vzduchu) | 02 Tlačidlo Slim Fry
(Smaženie s malým množstvom oleja) |
| 03 Tlačidlo Healthy Cooking (Zdravé varenie) | 04 Tlačidlo Dough Proof/Yogurt
(Kysnutie Cesta/Jogurt) |
| 05 Tlačidlo Power Defrost
(Výkonné rozmrazovanie) | 06 Tlačidlo Auto Reheat/Cook
(Automatické zohrievanie/Varenie) |
| 07 Tlačidlo Hot Blast
(Fúkanie horúceho vzduchu) | 08 Tlačidlo Grill (Gril) |
| 09 Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný ohrev) | 10 Tlačidlo Combi (Kombinovaný) |
| 11 Tlačidlo Zapnutie/Vypnutie taniera | 12 Multifunkčný volič |
| 13 Tlačidlo Detskej zámky | 14 Tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) |
| 15 Tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) | |



Používanie rúry

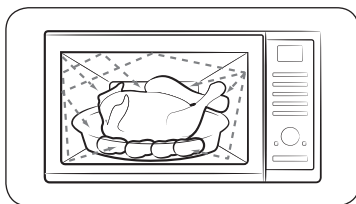
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

DÔLEŽITÉ

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

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

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

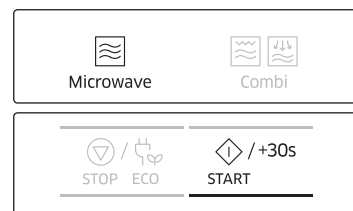
Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 44–48.

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 rukoväť na hornej strane dvierok.

Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** a pomocou tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** nastavte čas na 4 až 5 minút.

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



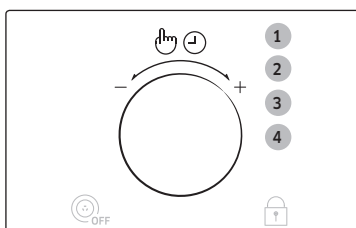
Nastavenie času

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:

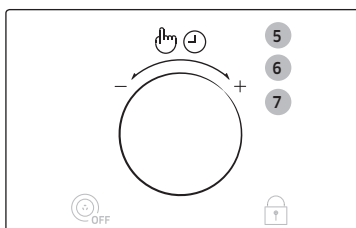
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

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



1. Stlačte **Multifunkčný volič**.
2. Otočte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili druh časového displeja. (12 h alebo 24 h)
3. Stlačením **Multifunkčný volič** dokončíte nastavenie.
4. Otočte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili hodiny.



5. Stlačte **Multifunkčný volič**.
6. Otočte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili minúty.
7. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte **Multifunkčný volič**, aby sa spustili hodiny.
Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

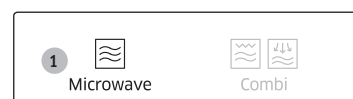
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

DÔLEŽITÉ

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

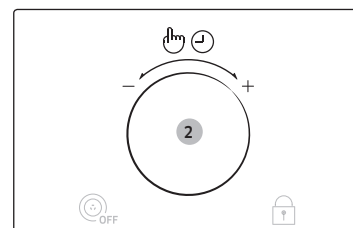
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



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

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

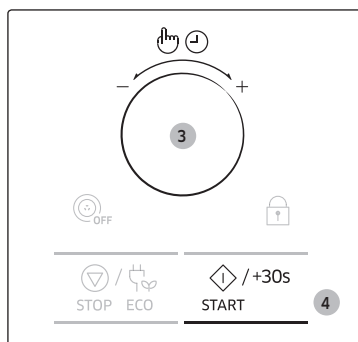
 (Režim mikrovlnného ohrevu)
900 W (Výstupný výkon)



2. Otáčajte **Multifunkčný volič**, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
 - Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.



Používanie rúry



3. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčný volič**.
Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Zmeny úrovni výkonov a času

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

Môžete si vybrať zo šiestich úrovni výkonu.

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

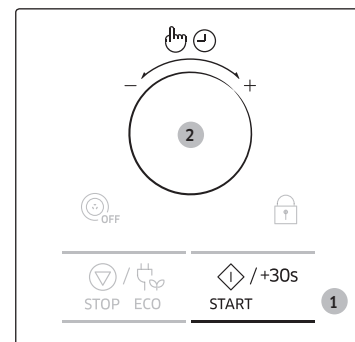
Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

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 **Multifunkčný volič** nastavte želaný 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	Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) .
Úplne	Stlačte raz tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) .

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.

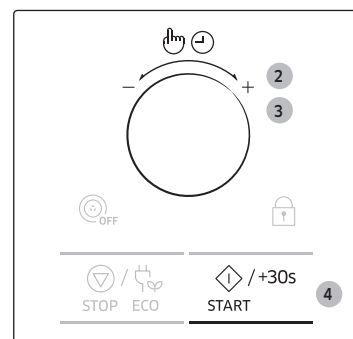
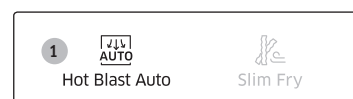
Používanie funkcií automatické fúkanie horúceho vzduchu

10 funkcií **Automatické fúkanie horúceho vzduchu** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **Multifunkčný volič**.

DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Hot Blast Auto (Automatické fúkanie horúceho vzduchu)**.
2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčný volič**.
Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
3. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte veľkosť porcie.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Používanie rúry

Spríevodca funkciou Fúkanie horúceho vzduchu

Nasledujúca tabuľka predstavuje 10 programov **Automatické fúkanie horúceho vzduchu**, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Tieto programy sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia, grilu a ohrevného prvku prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H1	Mrazená pizza z panvice	400-450 g	Odstráňte obal a položte pizzu na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
H2	Domáca pizza	500-550 g	- Prísady Cesto na pizzu (200-250 g) 150 g polohrubej múky, 3 g sušených kvasníc, 0,5 pol. lyžice olivového oleja, 100 ml teplej vody, 0,5 pol. lyžice cukru a soli Obloha 100 g krájanej zeleniny, 100 g paradajkového pyré, 80-100 g strúhaného syra mozzarella - Postup Vložte múku, kvasnice, olej, soľ a teplú vodu do misy a vymiešajte do vlhkého cesta. Mieste v mixéri alebo ručne približne 5-10 min. Zakryte vekom a nechajte 30 min. vykysnúť. Rozvalkajte na podnos na schrumkavenie. Potrite cesto paradajkovým pyré a pridajte zeleninu. Rovnomerne posypte syrom. Položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H3	Domáce lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Prísady (1000-1100 g) 2 pol. lyžice olivového oleja, 300 g mletého hovädzieho mäsa, 200 g paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g sušených plátkov na lasagne (8 plátkov), 1 cibuľa (nasekaná), po 1 čaj. lyžičke sušenej petržlenovej vňate, oregana, bazalky, 200 g strúhaného syra mozzarella - V prípade veľkosti 500-600 g použite polovičné množstvá. - Postup Omáčka: Zohrejte olej na panvici, potom asi 10 min. poduste mleté hovädzie mäso a nasekanú cibuľu, kým sa neosmaží. Zalejte paradajkovou omáčkou a hovädzím vývarom, pridajte sušené bylinky. Privedte do varu, potom nechajte bublať 30 min. Plátky lasagni uvarte podľa návodu na obale. Vrstvite na seba plátok, mäsovú omáčku a syr a opakujte. Potom vrchné plátky rovnomerne posypte zvyšným syrom mozzarella a jedlo dajte na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.



Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H4	Domáce zapekané zemiaky	500-600 g 900-1000 g	- Prísady (900-1000 g) 640 g zemiakov, 80 ml mlieka, 80 ml smotany, 40 g vyšľahaného celého vajca, po 1 čaj. lyžičke soli, korenia, muškátového orecha, 120 g strúhaného syra mozzarella, maslo, tymián - V prípade veľkosti 500-600 g použite polovičné množstvá. - Postup Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na plátky s hrúbkou 3 mm. Celý povrch zapekacej misky vytrite maslom. Nakrájané zemiaky rozložte na čistú utierku a majte ich prikryté utierkou, kým si pripravíte zvyšok prísad. Zmiešajte zvyšné prísady s výnimkou strúhaného syra vo veľkej mise a dobre premiešajte. Umiestnite zemiakové plátky do zapekacej misy tak, aby sa mierne prekrývali, a vylejte na ne zmes prísad. Po vrchu posypte strúhaný syr a položte jedno na nízky stojan. Keď je jedlo hotové, podávajte ho posypané niekoľkými čerstvými lístkami tymiánu. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
H5	Mrazené hranolčeky	200-250 g 300-350 g	Mrazené hranolčeky do rúry rovnomerne uložte na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
H6	Mrazené kuracie krídelká Buffalo Wings	400-450 g 500-550 g	Položte mrazené krídelká Buffalo Wings (predvarené a okorenené) na okraj podnosu na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H7	Pečené kuracie kúsky	500-600 g 900-1000 g	Odvážte kuracie kúsky a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Keď zaznie pípnutie, obráťte kuracie kúsky a pokračujte stlačením Start (Spustiť). Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
H8	Pečené kurča	1100-1200 g 1200-1300 g	Potrite celé kurča olejom a koreninami. Položte ho do stredu nízkeho stojana prsiami nadol. Keď zaznie pípnutie, obráťte kurča pomocou klieští a pokračujte stlačením Start (Spustiť). Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.



Používanie rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H9	Baba z bifteku	500-600 g	- Prísady 200 g hovädzieho mäsa nakrájaného na kocky, 1 pol. lyžica olivového oleja, 1/2 cibule (na plátky), 80 g húb (na plátky), po 1 pol. lyžici sekaného petržlenu a tymiánu, 1 pol. lyžica worčestrovej omáčky, soľ a korenie, 2 pol. lyžice múky, 100 ml horúceho hovädzieho vývaru, 120 g hotového lístkového cesta, 1 vyšľahaný vajcový žltok - Postup Posypťte hovädzie mäso múkou, soľou a korením. Osmážte ho na panvici s olejom za častého miešania, až kým sa nezhnedne. Pridajte cibuľu, huby, petržlen, tymián, worčestrovú omáčku, hovädzí vývar a uveďte do varu. Po uvedení do varu nechajte hodinu bublať. Vylejte plnkovú zmes do misy, prikryte plátkom lístkového cesta a stlačte okraje na utesnenie. Nožom a vidličkou ozdobte vzormi. Urobte rez cez povrch a potrite vyšľahaným žĺtkom. Položte jedlo na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
H10	Domáce mini slané pečivo quiche	400-500 g	- Prísady Cesto 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce, 30 g slaniny nakrájanej na kocky, 60 g smotany, 60 g crème fraîche, 2 vajcia, 40 g strúhaného syra, soľ a korenie - Postup Na vyrobenie cesta v mise zmiešajte múku, maslo a vajcia do jemného cesta a nechajte zmes odležať v chladničke po dobu 30 min. Vylejte cesto do maslom potretých kovových foriem (ako forma na muffiny pre 6 mini quiche koláčikov). Zmiešajte smotanu, slaninu na kocky, crème fraîche, vajce, syr, soľ a korenie a vylejte zmes do týchto foriem. Položte jedlo na nízky stojan. Po varení nechajte 5 minút odstáť.



Používanie funkcií smaženie s malým množstvom oleja

11 funkcií **Smaženie s malým množstvom oleja** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Kategóriu Smaženie s malým množstvom oleja môžete upraviť otočením **Multifunkčný volič**.

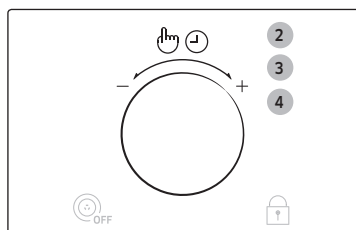
DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Slim Fry (Smaženie s malým množstvom oleja)**.



2. Otočte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili kategóriu varenia. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili kategóriu varenia.
 1. Zemiaky/zelenina
 2. Plody mora
 3. Kura
3. Vyberte druh jedla, ktoré varíte, otočením **Multifunkčný volič**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
4. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte veľkosť porcie.



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

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:

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

Sprievodca funkciou smaženie s malým množstvom oleja

Nasledujúca tabuľka uvádza 11 automatických programov **Smaženie s malým množstvom oleja** na smaženie. Obsahuje množstvá a príslušné pokyny. V porovnaní s prípravou vo fritéze použijete menej oleja a súčasne budú pripravené jedlá veľmi chutné. Pri programoch sa používa kombinácia prúdenia vzduchu, horného ohrievača a mikrovlnnej energie.

1. Zemiaky/zelenina

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1-1	Mrazené zemiakové krokety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené zemiakové krokety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-2	Domáce hranolčeky	300-350 g 400-450 g	Vyberte tvrdé až stredne tvrdé zemiaky a poumývajte ich. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky s hrúbkou 10 x 10 mm. Namočte ich do studenej vody (na 30 minút). Osušte ich v utierke, odvážte ich a pomocou kefy ich namažte olivovým olejom v množstve 5 g. Domáce hranolčeky rovnomerne uložte na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

Používanie rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1-3	Zemiakové klíny	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyte zemiaky bežnej veľkosti a nakrájajte ich na mesiačky. Potrite olivovým olejom a koreninami. Položte ich odrezanou stranou na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. 1-3 minúty nechajte odstáť.
1-4	Mrazené cibuľové krúžky	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené cibuľové alebo kalamárové krúžky obalené v strúhanke na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-5	Nakrájaná cuketa	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte cuketu na plátky. Potrite ich 5 g olivového oleja a pridajte koreniny. Plátky rovnomerne rozmiestnite na podnos na schrumkavenie a položte ho na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak hranolčeky nepoobraciate, rúra bude pokračovať v prevádzke). 1-2 minúty nechajte odstáť.

2. Plody mora

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
2-1	Mrazené krevety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené krevety obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2	Mrazené rybie krokety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite zmrazené rybie krokety obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3	Mrazené smažené kalamáre	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite zmrazené kalamárové krúžky obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Kura

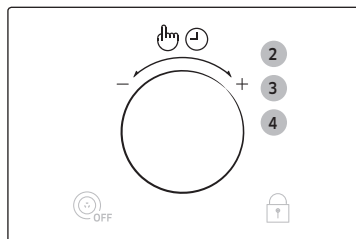
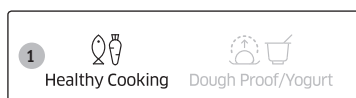
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
3-1	Mrazené kuracie nugety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené kuracie nugety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
3-2	Kuracie stehná	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Odvážte kuracie stehná a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 1-3 minúty nechajte odstáť.
3-3	kuracie krídelká	200-250 g 300-350 g	Odvážte kuracie krídelká a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 1-2 minúty nechajte odstáť.

Používanie funkcií zdravé varenie

13 funkcií **Zdravé varenie** poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **Multifunkčný volič**.

DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**.
2. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte kategóriu jedla a stlačte **Multifunkčný volič**.
 1. Obilniny/cestoviny
 2. Zelenina
 3. Hydina/ryby
3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčný volič**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
4. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte veľkosť porcie.



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

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:

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

Sprievodca zdravé varenie

Nasledujúca tabuľka uvádza množstvá a príslušné pokyny pre 13 programov **Zdravé varenie**.

1. Obilniny/cestoviny

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1-1	Tmavá ryža	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minút.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 1-3 minúty nechajte odstáť.
1-3	Makaróny	100-150 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtečť vodu. 1-3 minúty nechajte odstáť.

Používanie rúry

2. Zelenina

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
2-1	Zelené fazuľky	200-250 g 300-350 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) vody pri varení 200-250 g alebo 45 ml (3 pol. lyžice) pri varení 300-450 g. Umiestnite misku do stredu taniera Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2	Špenát	100-150 g 200-250 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 minúty nechajte odstáť.
2-3	Ošúpané zemiaky	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyte a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 15-30 ml (1-2 pol. lyžice) vody. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 3-5 minút nechajte odstáť.
2-4	Grilovaný baklažán	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte baklažán na plátky. Potrite olejom a koreninami. Plátky rovnomerne rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla štart (rúra pokračuje v prevádzke, pokiaľ ich neotočíte). 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-5	Grilované paradajky	400-450 g 600-650 g	Rajčiny opláchnite a vyčistite. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na vysoký stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Hydina/ryby

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
3-1	Kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite a vložte do hlbkej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-2	Morčacie prsia	300-350 g 400-450 g	Morčacie prsia opláchnite a vložte do hlbkej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-3	Grilované rybíe filety	200-300 g 400-500 g	Rovnomerne položte rybacie filety na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
3-4	Grilovaný steak z lososa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne položte rybacie steak na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-5	Opekaná ryba	300-350 g 400-450 g	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 otočte. 3 minúty nechajte odstáť.

Používanie funkcií kysnutie cesta/jogurt

5 funkcií **Kysnutie Cesta/Jogurt** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Kysnutie cesta/jogurt môžete nastaviť otočením **Multifunkčný volič** po stlačení tlačidla **Dough Proof/Yogurt (Kysnutie Cesta/Jogurt)**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



☞ DÔLEŽITÉ

Počas varenia jogurtu tanier nepracuje.

1. Stlačte tlačidlo **Dough Proof/Yogurt (Kysnutie Cesta/Jogurt)**.
2. Vyberte možnosť pre kysnutie cesta alebo pre jogurt a stlačte **Multifunkčný volič**.
 1. Kysnutie Cesta
 2. Jogurt
3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčný volič**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Sprievodca prípravou kysnutie cesta/jogurt

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo domácich jogurtov.

1. Kysnutie cesta

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1-1	Cesto na pizzu	300-500 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-2	Cesto na koláče	500-800 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-3	Cesto na chlieb	600-900 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.

2. Jogurt

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
2-1	Malé hrnčeky	500 g	Rovnomerne rozdeľte 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických šálok alebo malých sklenených pohárov (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.
2-2	Veľká miska	500 g	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.

Používanie rúry

Používanie funkcií výkonné rozmrazovanie

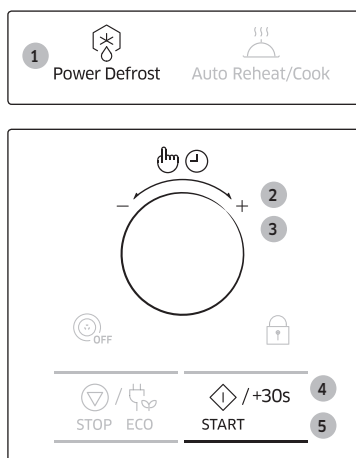
Funkcia **Výkonné rozmrazovanie** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláče a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčný volič**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
3. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte veľkosť porcie.
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: Keď sa dokončí:

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

Sprievodca funkciou výkonné rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.

Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb, koláč a ovocie umiestnite na kuchynský papier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1	Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.
2	Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20-60 minút.
3	Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. 20-50 minút nechajte odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
4	Chlieb/koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. 10-30 minút nechajte odstáť.
5	Ovocie	100-600 g	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia. 5-20 minút nechajte odstáť.

Používanie funkcií automatické zohrievanie/Varenie

5 funkcií **Automatické zohrievanie/Varenie** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia.

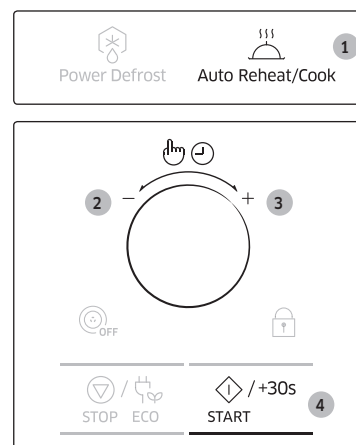
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **Multifunkčný volič**.

☞ DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Auto Reheat/Cook (Automatické zohrievanie/Varenie)**.
 2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčný volič**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
 3. Otočením **Multifunkčný volič** vyberte veľkosť porcie.
 4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
- Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:
- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Používanie rúry

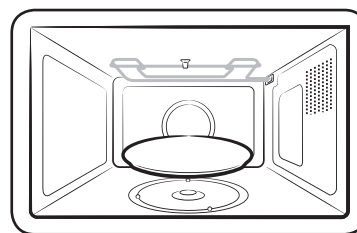
Spríevodca funkciou automatického prihriatia/varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre automatické zohrievanie a varenie.

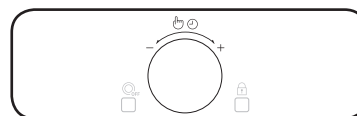
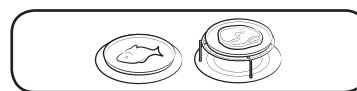
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odporúčania
1	Hotové jedlo (Chladená)	300-350 g 400-450 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a prílohy, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
2	Mrazená pizza	300-350 g 400-450 g	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
3	Mrazené lasagne	400-450 g 600-650 g	Ochladené zmrazené lasagne vložte do primerane veľkej misky vhodnej do rúry. Misku položte na tanier. Po varení nechajte 3-4 minúty odstáť.
4	Kiš (Chladená)	600-650 g	Tento program je vhodný na chladený kiš. Odstráňte balenie a položte ho na tanier. Tanier dajte na nízky stojan. Po varení nechajte 1-2 minúty odstáť.
5	Pečené kurča	1100-1200 g 1200-1300 g	Potrite chladené kura olejom a koreninami. Do stredu nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Po zapínaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Start (Spustiť) . Nechajte odstáť 5 minút.

Používanie podnosu na schrumkavenie

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



1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrevu a grilu [600 W + Gril] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny v tabuľke.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)



⚠ UPOZORNENIE

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

POZNÁMKA

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

Fúkanie horúceho vzduchu

Režim Fúkanie horúceho vzduchu je podobný tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximálna doba varenia je 60 minút.

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

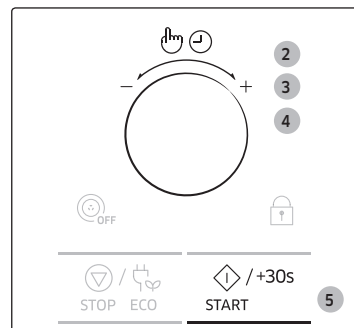
Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.



1. Stlačte tlačidlo **Hot Blast** (Fúkanie horúceho vzduchu).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

 (Režim fúkania horúceho vzduchu)
180 °C (Teplota)



2. Teplotu nastavte otočením **Multifunkčný volič**. (Teplota: 40-200 °C, v intervaloch po 10 °C)
 - Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
3. Stlačte **Multifunkčný volič**.
4. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčný volič**. (Ak chcete rúru predhriať, zvolte „ : 0“.)
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa varenie.

Keď sa dokončí:

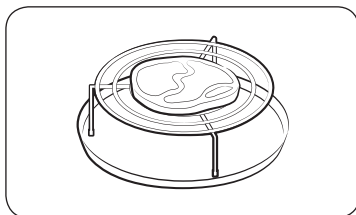
- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

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 a umiestnite jedlo na stojan.



2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:



(Režim grilu)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

3. Nastavte čas grilovania otočením

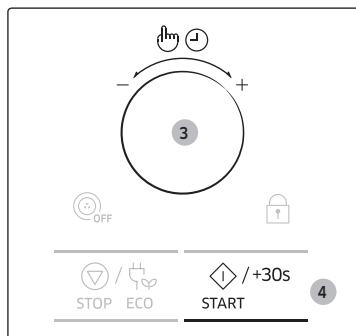
Multifunkčný volič.

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.

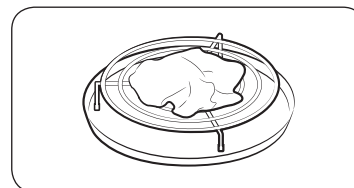
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa grilovanie. Keď sa dokončí:

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



Výber príslušenstva



Bežné varenie v rúre vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.

Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové pohárik, utierky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrievanie a gril alebo fúkanie horúceho vzduchu), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

☛ DÔLEŽITÉ

Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach a riadoch nájdete v časti Sprievodca pomôckami na varenie na strane 32.

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

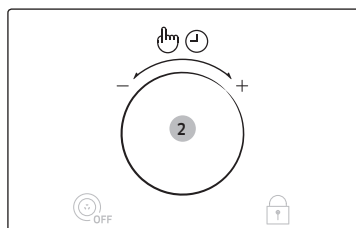
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie. Otvorte dverka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dverka.



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

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

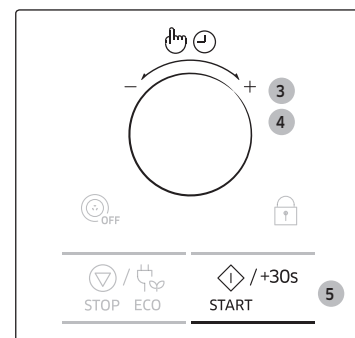
Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + Grilovanie)



2. Zobrazte na displeji Cb-1 a potom stlačte **Multifunkčný volič**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

  (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrievania a grilu)
600 W (Výstupný výkon)



3. Otáčajte **Multifunkčný volič**, aby ste vybrali vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon (600, 450, 300 W).

Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
- Ak nenastavíte teplotu do 5 sekúnd, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.

4. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčný volič**.

- Maximálny čas varenia je 60 minút.

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

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie.

Keď sa dokončí:

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



Používanie rúry

Kombinácia mikrovlnného ohrevania a fúkania horúceho vzduchu

Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrevanie horúcim vzduchom. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombináčnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá

DÔLEŽITÉ

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické tanier 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 nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

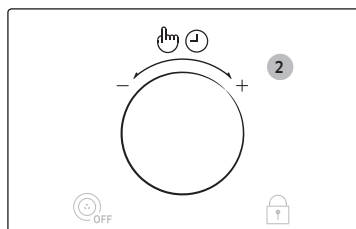
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byť vo vodorovnej polohe.



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

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

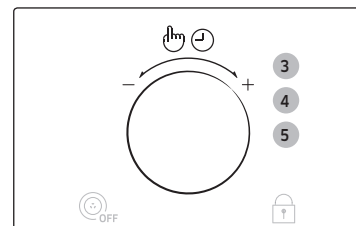
Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + Grilovanie)



2. Zobrazte na displeji Cb-2 (Mikrovlnný ohrev + Fúkanie horúceho vzduchu) otočením **Multifunkčný volič** a potom stlačte Multifunkčný volič.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

  (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrevania a fúkania horúceho vzduchu)
600 W (Výstupný výkon)



3. Otáčajte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon (600, 450, 300, 180, 100 W).

Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.

- Ak nenastavíte úroveň výkonu do 5 sekúnd, automaticky prejde do fázy nastavenia doby varenia. (Predvolené: 600 W)

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

  (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrevania a fúkania horúceho vzduchu)
180 °C (Teplota)

4. Príslušnú teplotu varenia vyberte otočením **Multifunkčný volič** (teplota: 200-40 °C).

Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.

- Ak nenastavíte teplotu do 5 sekúnd, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia. (Predvolené: 180 °C)

5. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčný volič**.

- Maximálny čas varenia je 60 minút.





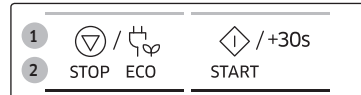
6. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. Keď sa dokončí:

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

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.

- Zobrazia sa nasledujúce indikátory.

OFF

2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu stlačte súčasne tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

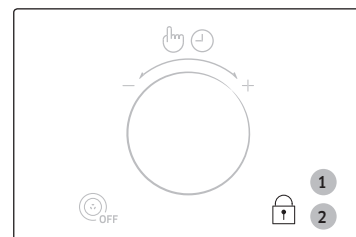
Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

- Zobrazia sa nasledujúce indikátory.

ON

Používanie funkcií detskej zámky

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



1. Stlačte tlačidlo **Detskej zámky** po dobu 3 sekúnd.

Výsledok:

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

L

2. Aby ste odomkli rúru, stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Detskej zámky**.

Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.



Používanie funkcií zapnutie/vypnutie taniera

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** vám umožní variť veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).

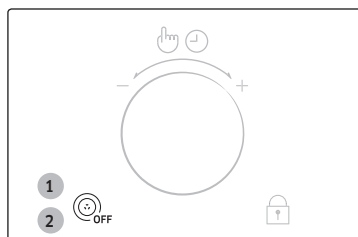
DÔLEŽITÉ

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** počas nastavenia funkcie Mikrovlnný ohrev, Gril, Fúkanie horúceho vzduchu, Predhriatie a Kombinované.

- Nie je dostupné s predprogramovanými funkciami alebo pred stlačením tlačidla **Microwave (Mikrovlnný ohrev), Grill (Gril), Hot Blast (Fúkanie horúceho vzduchu), Preheat (Predhriatie) a Combi (Kombinovaný)**.

Výsledok: Na displeji sa zobrazí symbol **Zapnutie/Vypnutie taniera**, tanier sa počas varenia nebude točiť.

(Režim vypnutia taniera)

2. Ak chcete znovu zapnúť otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera**.

Výsledok: Symbol **Zapnutie/Vypnutie taniera** zmizne z displeja, tanier sa bude otáčať.

POZNÁMKA

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** je dostupné len počas varenia.

Spríevodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓X	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	X	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.



Sprievodca varením

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Kov - Riady - Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗ ✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Papier - Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier - Recyklovaný papier	✓ ✗	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast - Nádoby - Prilnavá fólia - Vrecká do mrazničky	✓ ✓ ✓✗	Obzvlášť v prípade teplovzdušných 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 vzdychotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

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, obilí, 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	Napájanie	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrášok/ Kukurica)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) na 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	Napájanie	Čas (min.)
Brokolica	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstať a podávajte.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. Nechajte 3 minúty odstať a podávajte.		
Mrkvy	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte 3 minúty odstať a podávajte.		
Karfiol	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstať a podávajte.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Cukiny	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Baklažán	250 g	900 W	3-3½
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Pór	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hríby	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cibule	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Zemiaky	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo. Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g 375 g	450 W	15-16 17½-18½
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Tmavá ryža (Predvarená)	250 g 375 g	450 W	18-19 20-21
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		

Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Zmiešaná ryža (Ryža + Divoká ryža)	250 g	450 W	18-19
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Zmiešané zrná (Ryža + Obilie)	250 g	450 W	20-21
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Cestoviny	250 g	900 W	9½-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Instantné rezance	1 malé balenie (80 g) 1 veľké balenie (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Pokyny Použite sklenenú misku. Vložte rezance a pridajte do misky 350 ml vody izbovej teploty. Varte zakryté obalom, ktorý niekoľkokrát prepichnete. Po uvarení vylejte vodu a primiešajte koreniny pre instantné rezance.		

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 chladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úrovně výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách.

Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chýlostivé, 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 až 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	Napájanie	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
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.		
Polievka (Chladená)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Pokyny Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Dusené (Chladená)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Cestoviny s omáčkou (Chladená)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plnené cestoviny s omáčkou (Chladená)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plátky jedla (Chladená)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Syrové fondue pripravené na podávanie (Chladená)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny 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. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Cyklu
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600 W	30 s.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Detská ovsená kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600 W	20 s.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 sek.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		

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 objaví 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 orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Mäsa			
Mleté mäso	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Bravčové rezne	250 g	180 W	7-8
Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-30 minút a podávajte.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celé kura	1200 g	180 W	32-34
Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-60 minút a podávajte.			
Ryba			
Rybie filety	200 g	180 W	6-7
Celá ryba	400 g	180 W	11-13
Pokyny 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! Nechajte odstáť 10-25 minút a podávajte.			
Ovocie			
Bobuľové plody	300 g	180 W	6-7
Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.			

Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Chlieb			
Pečivo (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1-1½ 2½-3
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4-4½
Nemecký chlieb (Pšeničná + Ražná múka)	500 g	180 W	7-9
Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.			

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 zaisťí 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 kombinačné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a 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 čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovně výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	3½-4	3-4
Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na vysoký stojan.				
Grilované paradajky	400 g (2 ks)	450 W + Gril	4-6	-
Pokyny 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	5-7	-
Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Hrianka Hawaii (Šunka, Ananás, Plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-7	-
Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Pečené zemiaky	500 g	600 W + Gril	11-13	-
Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.				
Zapekané zemiaky/zelenina (Chladená)	450 g	450 W + Gril	11-13	-
Pokyny Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po uvarení nechajte odstáť 2-3 minúty.				

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
Pokyny Odstráňte jadrá jablák 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	10-12	7-9
Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Pečené kurča	1200 g	1. 450 W + horúci vzduch 200 °C 2. 450 W + Gril	20-22	20-22
Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura umiestnite na nízky stojan. Po grilovaní nechajte 5 minúty odstáť.				
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	6-8	6-7
Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreňiny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Opekaná zelenina	300 g	Gril	9-11	-
Opláchnite a nakrájajte zeleninu na plátky (napr. cukinu, baklažán, papriku, tekvicu). Potrite olivovým olejom a pridajte koreňiny. Položte na podnos na schrumkavenie a umiestnite na vysoký stojan				

Sprievodca varením

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Banán	1 ks (200 g)	1. krok 450 W + Gril 2-krokový gril	6-7	4-5
Pokyny Ošúpte a nakrájajte banán na kúsky hrubé 1 cm a položte ich na podnos na schrumkavenie s grilovacím stojanom. Potrite ich zo všetkých strán olejom. Keď banán zmäkne, znížte čas na 1-2 minúty. 1-2 minúty nechajte odstáť.				
Sladký zemiak	200 g	450 W + gril	10-11	-
Pokyny Ošúpte sladký zemiak a nakrájajte ho na tyčinky s rozmermi 10 x 30 mm. Dĺžka by mala byť približne 10 cm. Položte na podnos na schrumkavenie a potrite zo všetkých strán olejom. Položte na vysoký stojan a varte. 1-2 minúty nechajte odstáť.				

Fúkanie horúceho vzduchu

Varenie s funkciou Fúkanie horúceho vzduchu je vysoko výkonnou kombináciou vnútorného grilovacieho ohrevného prvku a prstencového ohrevného prvku prúdenia tepla s ventilátorom naboku. Horúci vzduch fúka z hornej časti vnútorného priestoru rúry cez otvory do rúry. Ohrevný prvok v hornej a zadnej strane a ventilátor v zadnej stene udržiavajú rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu.

Kuchynské pomôcky na varenie pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlá vhodné na prípravu pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu

Tento režim používajte na sušienky, jednotlivé čajové pečivo, rožky a koláče ako aj na ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

Mikrovlnné ohrievanie + Fúkanie horúceho vzduchu

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skraca čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch. Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Kuchynské pomôcky na varenie pomocou režimu Mikrovlnné ohrievanie + Fúkanie horúceho vzduchu

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarke výrobky, porcelán bez kovových pásov) a byť podobné pomôckam na varenie opísaným v časti pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlá vhodné na prípravu pomocou režimu Mikrovlnné ohrievanie + Fúkanie horúceho vzduchu

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piskótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu pre čerstvé a mrazené potraviny

Pred varením pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu predhrejte rúru na požadovanú teplotu pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie pomocou režimu Fúkanie horúceho vzduchu. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim (°C)	Doba varenia (min.)
Mrazené mini koláčiky / pizza jednohubky	250	200	9-11
	Položte pizza jednohubky na podnos na schrumkavenie. Plech umiestnite na nízky stojan.		
Mrazené hranolčeky do rúry	300	200	22-25
	Rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos dajte na vysoký stojan.		
Mrazené kuracie nugety	300	200	8-11
	Mrazené kúsky položte na podnos na schrumkavenie. Podnos dajte na vysoký stojan.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim (°C)	Doba varenia (min.)
Mrazená pizza	300-400	200	11-14
	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan.		
Domáce lasagne/ zapekané cestoviny	500	170	15-20
	Cestoviny umiestnite do misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan.		
Mrazené lasagne	400	450 W + 180 °C	16-18
	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené lasagne umiestnite na nízky stojan. Po uvarení nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Pečená hovädzina/ jahňacina (Stredne veľké)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (prvá strana) 14-16 (druhá strana)
	Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posolte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte odstáť 10 až 15 minút.		
Mrazené pečivo	350 (6 ks)	180 W + 160 °C	7-9
	Pečivo položte na podnos na schrumkavenie. Položte tanier na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.		
Mramorovaná bábovka	700	160	50-55
	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Tanier umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minút odstáť.		
Malé koláče	každý 30	160	30-35
	Položte približne 12 malých koláčov/muffinov v papierových formách na podnos na schrumkavenie. Plech umiestnite na nízky stojan. Po upečení nechajte odstáť 5 minút.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Režim (°C)	Doba varenia (min.)
Croissanty/rožky (čerstvé cesto)	200-250	200	13-18
	Položte chladený croissant alebo chlebovú rolku na masťný papier na nízky stojan.		
Mrazený koláč	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.		
Domáce zapekané zemiaky	500	450 W + 180 °C	18-22
	Zapekané zemiaky umiestnite do misky vhodnej do rúry. Položte na nízky stojan.		
Domáci plnený koláč (stredná veľkosť)	500-600	160	45-50
	Plnený koláč quiche pripravte na kovovej panvici strednej veľkosti a položte na nízky stojan. Pozrite si recept v sprievodcovi funkciou Automatické fúkanie horúceho vzduchu.		

Tipy a triky

Roztápanie masla

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

Roztápanie čokolády

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

Roztápanie kryštalizovaného medu

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.



Riešenie problémov

Roztápanie želatíny

Suché plátky želatíny (10 g) ponorte na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

Varenie džemu

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť postavené na vrchnáku.

Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania po dobu 3½ až 4½ minúty s výkonom 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (Spustiť) , aby sa prevádzka spustila.



Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštallačnej príručke výrobcu.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
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 odstupy špecifikované v inštallačnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.

Problém	Príčina	Riešenie
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.
Vnútro rúry je stmavené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútro rúry sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a znovu otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) .
	Vnútro rúry je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (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.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
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.
1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
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	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	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.

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

POZNÁMKA

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Informačný kód

Kontrolný kód	Príčina	Riešenie
C-20	Treba skontrolovať teplotný senzor.	Stlačte tlačidlo Stop/Cancel (Zastaviť/Zrušiť) a vykonajte úkon znovu. 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.
C-21	Teplotný senzor deteguje vyššiu teplotu ako nastavená teplota.	Vypnite mikrovlnnú rúru, aby vychladla, a opakujte pokus znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
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 sa objavil kód, ktorý nie je uvedený vyššie, alebo navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	MC32K7055**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon	
Maximálny výkon	2900 W
Mikrovlnný ohrev	1400 W
Gril (ohrevný prvok)	1500 W
Fúkanie horúceho vzduchu (ohrevný prvok)	Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W – 6 úrovni (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H)	
Zvonku (vrátane rukoväti)	523 x 309 x 479,8 mm
Priestor rúry	373 x 233 x 370 mm
Objem	32 litrov
Hmotnosť	
Čistá	približne 20,0 kg

Poznámky

Poznámky

Poznámky

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04387W-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MC32K7055**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3	Používání funkcí automatického proudy horka	15
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Používání funkcí zdravého smažení	19
Týká se pouze režimu mikrovlnné trouby	3	Používání funkcí zdravého vaření	21
Pouze režim trouby – volitelně	5	Použití funkce těsta/jogurt	23
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Použití funkce rozmrazování	24
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Použití funkce automatického ohřevu/vaření	25
Omezená záruka	7	Použití opékacího talíře	26
Definice výrobní skupiny	8	Proud horka	27
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Grilování	28
Umístění a zapojení	8	Volba příslušenství	28
Příslušenství	8	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	29
Místo instalace	9	Kombinace mikrovlnného ohřevu a proudy horka	30
Otočný talíř	9	Vypnutí zvukového signálu	31
Údržba	10	Použití funkce dětská pojistka	31
Čištění	10	Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře	32
Výměna (oprava)	10	Pokyny pro výběr nádobí	32
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Pokyny pro přípravu pokrmů	33
Funkce trouby	11	Odstraňování problémů	44
Trouba	11	Odstraňování problémů	44
Ovládací panel	11	Informační kód	48
Používání trouby	12	Technické údaje	48
Princip funkce mikrovlnné trouby	12		
Kontrola správného chodu trouby	12		
Nastavení času	13		
Vaření/Ohřev	13		
Výkonové stupně a nastavení doby	14		
Nastavení doby vaření	14		
Zastavení vaření	15		
Nastavení režimu úspory energie	15		

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

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

VAROVÁNÍ: Dětem dovozte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;

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

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Bezpečnostní pokyny

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skřínce. Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

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

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

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

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

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

Spotřebič se při používání zahřívá. 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.

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

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

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

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné 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 si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

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

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

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.



Bezpečnostní pokyny

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby. K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe. Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy. Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek. Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty. Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu. Neberte šňůru do mokrých rukou. Pokud je trouba v provozu, nevypnejte ji odpojením napájecího kabelu. Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nekládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

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

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

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

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

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

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

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

Mikrovlnná trouba – výstraha

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

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

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

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

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



Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívejte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohříváné tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otvírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
Důležité: dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadla, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

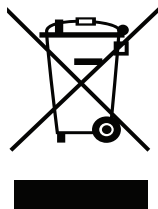
Vždy udržívejte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

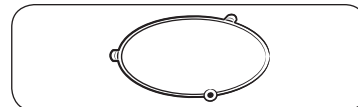
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Umístění a zapojení

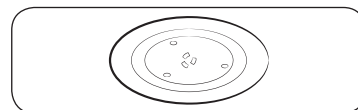
Příslušenství

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



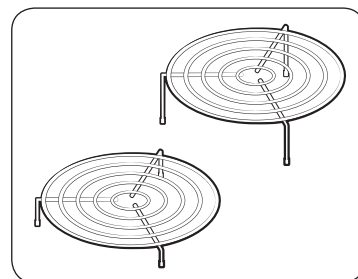
01 Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



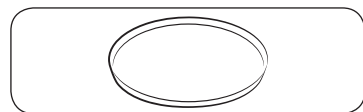
02 Otočný talíř, který je třeba nasadit na otočný kruh; střed otočného talíře musí nasednout na spojku.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



03 Vysoký rošt, nízký rošt, pokládá se na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.



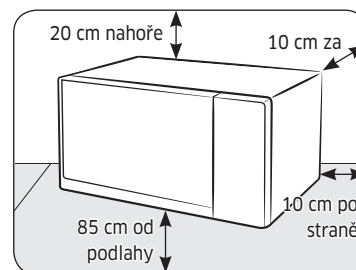
04 Opékací talíř, viz strana 26.

Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

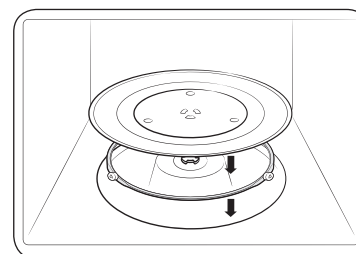
NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Místo instalace



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

Otočný talíř



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



Údržba

Čištění

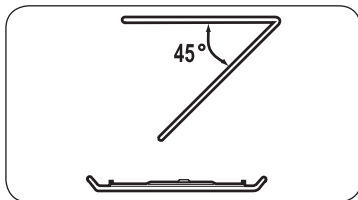
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



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

! UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

! VAROVÁNÍ

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

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

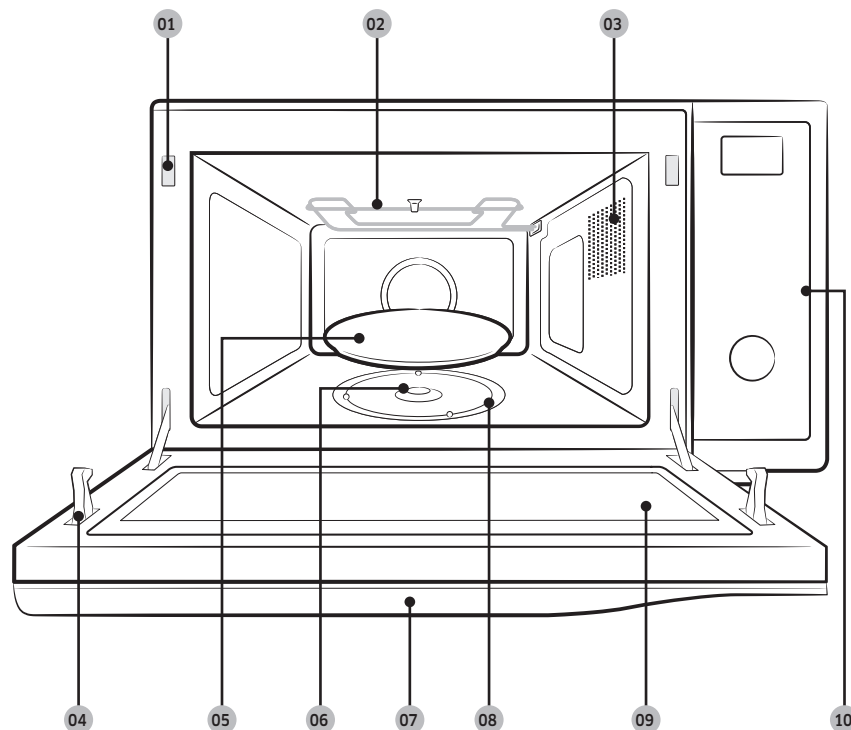
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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



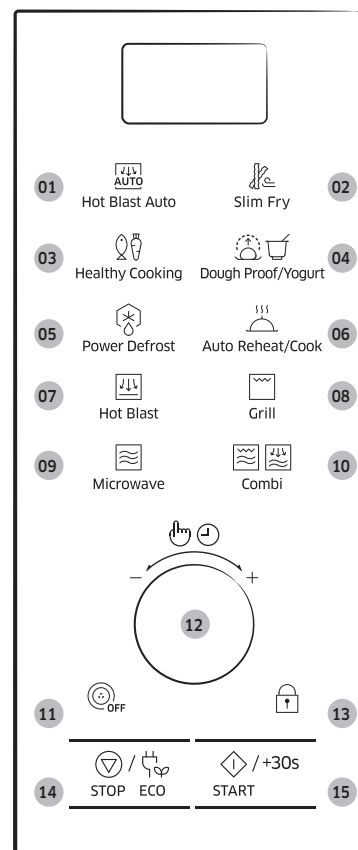
Funkce trouby

Trouba



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

Ovládací panel



- | | |
|--|---|
| 01 Tlačítko Hot Blast Auto (Automatický proud horka) | 02 Tlačítko Slim Fry (Zdravé smažení) |
| 03 Tlačítko Healthy Cooking (Zdravé vaření) | 04 Tlačítko Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt) |
| 05 Tlačítko Power Defrost (Rozmrazování) | 06 Tlačítko Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev/Vaření) |
| 07 Tlačítko Hot Blast (Proud horka) | 08 Tlačítko Grill (Grilování) |
| 09 Tlačítko Microwave (Mikrovlnný režim) | 10 Tlačítko Combi (Kombinovaný režim) |
| 11 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí otočného talíře | 12 Ovladače pro výběr více funkcí |
| 13 Tlačítko Dětská pojistka | 14 Tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) |
| 15 Tlačítko START/+30s | |



Používání trouby

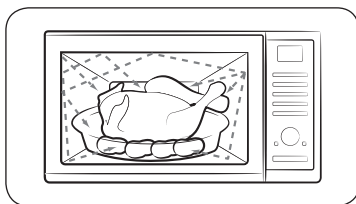
Princip funkce mikrovlnné trouby

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 UPOZORNĚNÍ

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím následující:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Kontrola správného chodu trouby

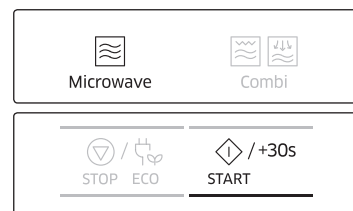
Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na straně 44–48.

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 horní straně dvířek.

Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Microwave**

(**Mikrovlnný režim**) a nastavte čas na 4 nebo 5 minut stisknutím tlačítka **START/+30s**.

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.



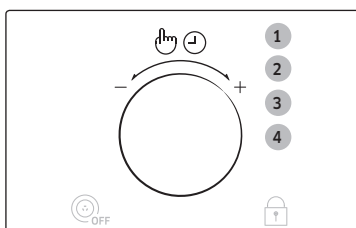
Nastavení času

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:

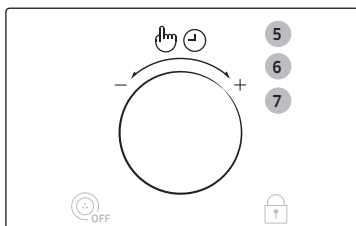
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřídít při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.
2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)
3. Stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** dokončete nastavení.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte hodinu.



5. Stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.
6. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte minutu.
7. Po zobrazení správného času stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** spustíte hodiny.

Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

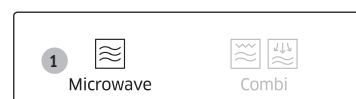
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

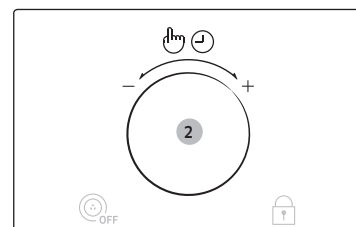
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (Mikrovlnný režim)
900 W (Výstupní výkon)

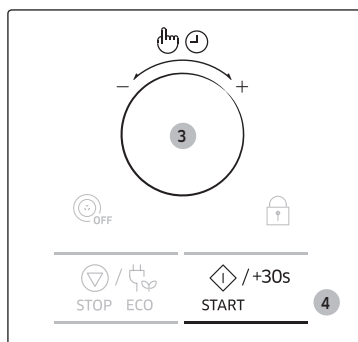


2. Otáčeje **Ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.

- Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.



Používání trouby



3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

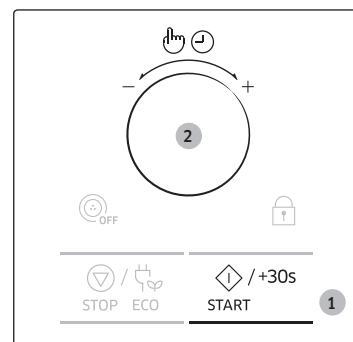
Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

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 zbývajcí 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

Požadovanou dobu vaření nastavte pouhým otočením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

- 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	Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka START/+30s .
Zcela	Stiskněte jednou tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) .

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 dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.

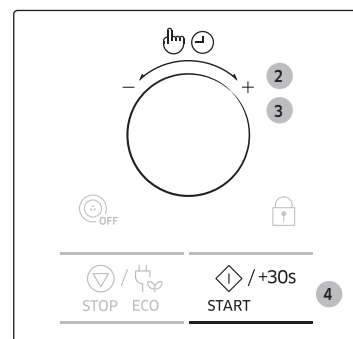
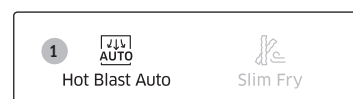
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Používání funkcí automatického proudu horka

Funkce **Automatický proud horka** zahrnuje/nabízí 10 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Hot Blast Auto (Automatický proud horka)**.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
Po dokončení vaření:
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Pokyny pro použití funkce proudu horka

V následující tabulce je uvedeno 10 programů **Automatický proud horka** pro množství, doby odstavení a příslušná doporučení. Tyto programy pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu, grilu a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H1	Mražená pizza do formy	400 až 450 g	Vyjměte balíček a položte pizzu na nízký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
H2	Domácí pizza	500 až 550 g	• Přísady Těsto na pizzu (200 až 250 g) 150 g mouky na bílý chléb, 3 g sušeného droždí, 0,5 lžice olivového oleje, 100 ml teplé vody, 0,5 lžice cukru a sůl Na obložení 100 g zeleniny nakrájené na plátky, 100 g rajčatového pyré, 80 až 100 g strouhaného sýra mozzarella • Postup Mouku, droždí, olej, sůl a teplou vodu dejte do mísy a zpracujte vláčné těsto. Hnětejte v robotu nebo rukou asi 5 až 10 minut. Zakryjte víkem a nechte 30 minut kynout. Rozválejte na opékací talíř. Těsto potřete rajčatovým pyré a pokladte zeleninou. Povrch rovnoměrně zasypejte sýrem. Položte na vysoký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H3	Domácí lasagne	500 až 600 g 1000 až 1100 g	• Přísady (1000 až 1100 g) 2 lžice olivového oleje, 300 g mletého hovězího masa, 200 g rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených lasagní (8 plátků), 1 cibule (nasekaná), po 1 lžičce sušených listků petrželky, oregana a bazalky, 200 g strouhaného sýra mozzarella - V případě 500 až 600 g použijte poloviční množství. • Postup Omáčka: V pánvi zahřejte olej a poté opékejte mleté hovězí maso a nasekanou cibuli asi 10 minut do zhnědnutí. Zalijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem a přidejte sušené bylinky. Přiveďte k varu a na mírném plameni vařte 30 minut. Uvařte lasagne podle návodu na obalu. Naskládejte vrstvu těstovin, omáčky s masem a sýra a opakujte. Poté povrch rovnoměrně posypte zbývajícím sýrem mozzarella a vložte na nízký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H4	Domácí zapečené brambory	500 až 600 g 900 až 1000 g	Přísady (900 až 1000 g) 640 g brambor, 80 ml mléka, 80 ml smetany, 40 g celého rozšlehaného vejce, po 1 lžičce soli, pepře, muškátového oříšku, 120 g strouhaného sýra mozzarella, máslo, tymián - V případě 500 až 600 g použijte poloviční množství. Postup Brambory oloupejte a nakrájejte na plátky 3 mm silné. Celý povrch zapékací misky vymažte máslem. Brambory rozložte na čistou utěrku a během přípravy ostatních přísad je nechte zakryté utěrkou. Ostatní přísady kromě strouhaného sýra smíchejte ve velké misce a dobře promíchejte. Do zapékací misky naskládejte vrstvu brambor tak, aby se plátky lehce překrývaly, a přelijte brambory směsí. Po povrchu posypte strouhaným sýrem a vložte na nízký rošt. Po dokončení podávejte posypané několika lístky čerstvého tymiánu. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
H5	Mražené hranolky	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Talíř postavte na vysoký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
H6	Mražená křídélka Buffalo	400 až 450 g 500 až 550 g	Mražená křídélka Buffalo (předvařená a okořeněná) položte na opékací talíř. Talíř postavte na vysoký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H7	Pečené kuřecí kousky	500 až 600 g 900 až 1000 g	Zvažte kuřecí kousky a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Když zazní pípnutí, kuře obraťte a stisknutím tlačítka Start pokračujte v pečení. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
H8	Pečené kuře	1100 až 1200 g 1200 až 1300 g	Celé kuře potřete olejem a kořením. Položte na střední nebo nízký rošt, nejprve prsíčky dolů. Když zazní pípnutí, kuře obraťte pomocí kleští a stisknutím tlačítka Start pokračujte v pečení. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.



Používání trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H9	Koláč s hovězím masem	500 až 600 g	• Přísady 200 g hovězího masa nakrájeného na kostky, 1 lžíce olivového oleje, 1/2 cibule nakrájené na kolečka, 80 g hub nakrájených na plátky, po 1 lžici nasekané petrželky a tymiánu, 1 lžíce worcesterské omáčky, sůl a pepř, 2 lžíce mouky, 100 ml horkého hovězího vývaru, 120 g hotového koláčového těsta, 1 rozšlehaný žloutek • Postup Hovězí maso poprašte moukou, osolte a opepřete. Za častého míchání smažte na pánvi na oleji do zhnědnutí. Přidejte cibuli, houby, petrželku, tymián, worcesterskou omáčku a hovězí vývar a opékejte. Po opečení snižte teplotu a hodinu vařte na mírném plameni. Směs na náplň vlijte do zapékací mísy, překryjte plátem koláčového těsta. Okraje přitlačte k sobě. Pomocí nože a vidličky ozdobte odřezky těsta. Nahoře udělejte zářez a potřete rozšlehaným vaječným žloutkem. Položte na nízký rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
H10	Domácí mini quiche	400 až 500 g	• Přísady Těsto 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce, 30 g slaniny, nakrájené na kostičky, 60 g smetany, 60 g zakysané smetany Crème fraîche, 2 vejce, 40 g strouhaného sýra, sůl a pepř • Postup Mouku, máslo a vejce dejte do mísy a vypracujte měkké těsto, které nechte 30 minut odpočinout v lednici. Těsto vyválejte a vyložte jím máslem vymazané kovové formy (formu na muffiny na 6 ks mini quiche). Smíchejte smetanu, kostičky slaniny, creme fraiche, vejce, sýr, sůl, pepř a směs vlijte do formiček. Položte na nízký rošt. Po dokončení vaření nechte 5 minut odstát.



Používání funkcí zdravého smažení

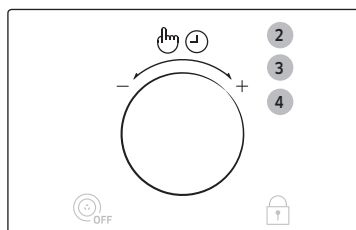
11 funkcí **Zdravé smažení** zahrnuje/nabízí předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Kategorii zdravého smažení můžete nastavit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Slim Fry** (**Zdravé smažení**).



2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte kategorii vaření. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte kategorii vaření.
 1. Brambory/Zelenina
 2. Plody moře
 3. Kuře
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.



5. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokyny k funkci zdravého smažení

Tato tabulka představuje 11 automatických programů **Zdravé smažení**. Tabulka obsahuje údaje o odpovídajícím množství a příslušné pokyny. Použijete méně oleje v porovnání s fritézou, ale dosáhnete chutných výsledků. Programy jsou nastaveny jako kombinace horkovzdušného režimu, funkce horního topného tělesa a mikrovlnné energie.

1. Brambory/Zelenina

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
1-1	Mražené kroket	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené kroket rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-2	Domácí hranolky	300 až 350 g 400 až 450 g	Použijte brambory tvrdého až středního typu a omyjte je. Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky tloušťky 10 x 10 mm. Ponořte je do studené vody (na 30 minut). Osušte je utěrkou, zvažte a potřete 5 g olivového oleje. Rozprostřete domácí hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.



Používání trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
1-3	Americké brambory	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Omyjte brambory normální velikosti a rozkrájejte je na čtvrtky. Potřete olivovým olejem a přidejte koření. Rozkrojenou stranou je položte na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-4	Mražené cibulové kroužky	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete obalované cibulové kroužky nebo obalované mražené kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-5	Plátky cukety	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte cukety. Potřete je 5 g olivového oleje a přidejte koření. Rozprostřete plátky rovnoměrně na opékací talíř a ten umístěte na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (Trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete.) Nechte 1 až 2 minuty odstát.

2. Plody moře

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
2-1	Mražené krevety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete obalované mražené krevety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2	Mražené rybí steaky	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené obalované rybí steaky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3	Mražené smažené kalamáry	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete mražené obalované kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Kuře

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
3-1	Mražené kuřecí nugety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené kuřecí nugety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-2	Kuřecí stehýnka	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Zvažte paličky a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
3-3	Kuřecí křídélka	200 až 250 g 300 až 350 g	Zvažte kuřecí křídélka a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

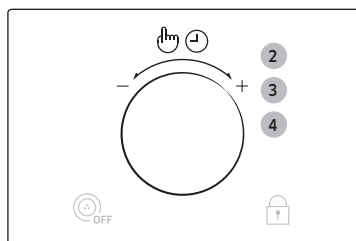
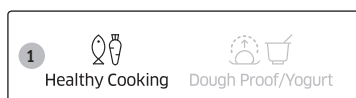


Používání funkcí zdravého vaření

Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 13 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**.
2. Vyberte kategorii pokrmu otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** a stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.
 1. Rýže/Těstoviny
 2. Zelenina
 3. Drůbež/Ryby
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.



5. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu.

Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokyny k funkci zdravého vaření

V následující tabulce je uvedeno množství a příslušné pokyny pro 13 programů funkce **Zdravé vaření**.

1. Rýže/Těstoviny

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
1-1	Hnědá rýže	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-2	Merlík	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-3	Špagety	100 až 150 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.



Používání trouby

2. Zelenina

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
2-1	Zelené fazolky	200 až 250 g 300 až 350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody na 200 až 250 g a 45 ml vody (3 lžíce) na 300 až 450 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2	Špenát	100 až 150 g 200 až 250 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu do středu otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3	Oloupané brambory	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přidejte 15 až 30 ml (1 až 2 polévkové lžíce) vody. Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.
2-4	Grilované lilky	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-5	Grilovaná rajčata	400 až 450 g 600 až 650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež/Ryby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
3-1	Kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
3-2	Krůtí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
3-3	Grilované rybí filety	200 až 300 g 400 až 500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-4	Grilované steaky z lososa	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte odstát 2 minuty.
3-5	Pečené ryby	300 až 350 g 400 až 450 g	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 minut odstát.



Použití funkce těsta/jogurt

Funkce **Těsto/Jogurt** zahrnuje 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Kategorii těsta/jogurtu můžete nastavit otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** poté, co stisknete tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.
2. Vyberte možnost Těsto nebo Domácí jogurt a stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.
 1. Těsto
 2. Domácí jogurt
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Otočný talíř se nebude během přípravy pomoci funkce Jogurt otáčet.

Pokyny pro funkci Těsto/Domácí jogurt

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

1. Těsto

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
1-1	Těsto na pizzu	300 až 500 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2	Těsto na koláč	500 až 800 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3	Těsto na chléb	600 až 900 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

2. Domácí jogurt

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
2-1	Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2	Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

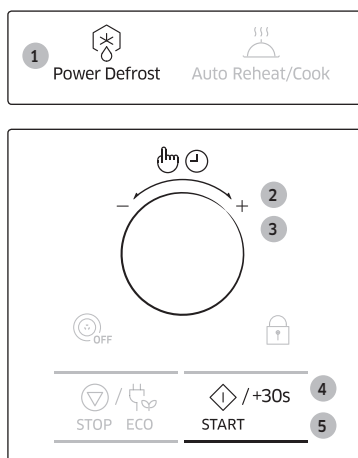
Používání trouby

Použití funkce rozmrazování

Funkce **Rozmrazování** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.

Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
 - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
- 1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokyny k rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, a chléb nebo koláč podložte kuchyňským papírem.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
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.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
4	Chléb nebo koláč	125 až 1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát.
5	Ovoce	100 až 600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.

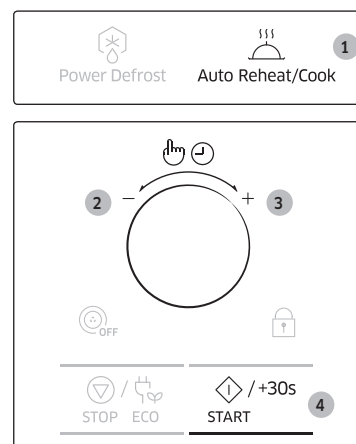
Použití funkce automatického ohřevu/vaření

Funkce **Automatický ohřev/vaření** zahrnuje/nabízí 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

🔊 DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev/Vaření)**.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas



Používání trouby

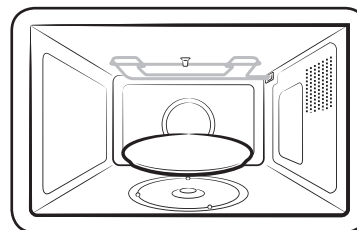
Pokyny k funkci automatického ohřevu/vaření

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se funkce automatického ohřevu a vaření.

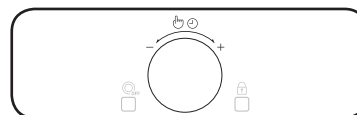
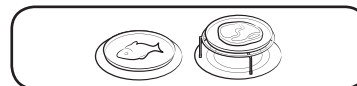
Kód	Pokrm	Velikost porce	Doporučení
1	Hotový pokrm (Chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2	Mražená pizza	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
3	Mražené lasagne	400 až 450 g 600 až 650 g	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Položte nádobí na otočný talíř. Po upečení nechte 3 až 4 minuty odstát.
4	Koláč (Chlazený)	600 až 650 g	Tento program je vhodný pro zmrazený koláč. Sejměte obal a položte koláč na misku. Položte na nízký rošt. Po upečení nechte 1 až 2 minuty odstát.
5	Pečené kuře	1100 až 1200 g 1200 až 1300 g	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu dolního roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Start . Nechte 5 minut odležet.

Použití opékacího talíře

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



1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.
2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
3. Položte pokrm na opékací talíř.
4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)



⚠ UPOZORNĚNÍ

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



POZNÁMKA

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

Proud horka

Proud horka se podobá horkovzdušnému režimu. Mikrovlnný ohřev není použit. Nastavte požadovanou teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

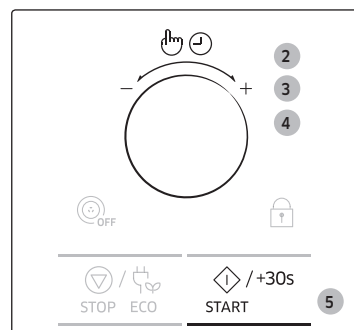
Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.



1. Stiskněte tlačítko **Hot Blast (Proud horka)**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (Režim Proud horka)
180 °C (Teplota)



2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte teplotu.
(Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C)
 - Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
3. Stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
(Pokud chcete troubu předehřívát, zvolte „: 0“)
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Začne vaření.

Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

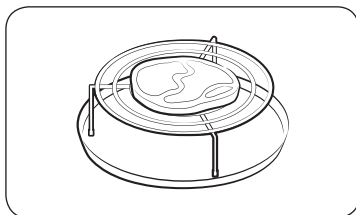


Používání trouby

Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.



1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



2. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:



(Režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.

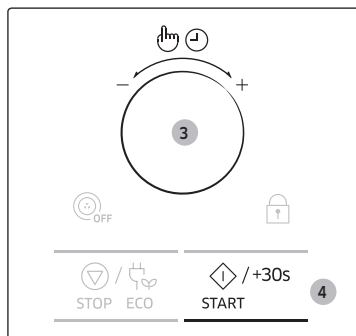
3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu grilování.

- Maximální doba grilování je 60 minut.

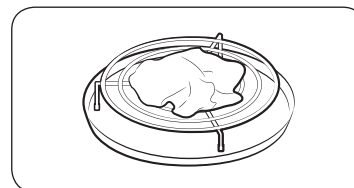
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Začne grilování. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Volba příslušenství



Tradiční vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze nádobí na vaření vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo proud horka), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Další informace o vhodném nádobí na vaření a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 32.



Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

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

👉 DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte pouze 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 UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

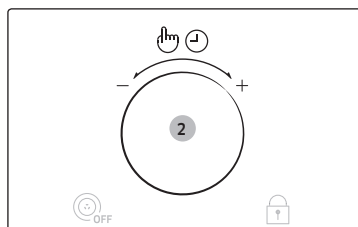
Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi** (**Kombinovaný režim**).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)

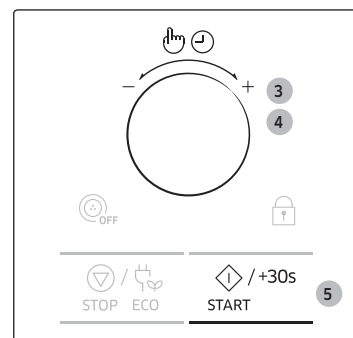


2. Ujistěte se, že je na displeji uvedeno Cb-1, a stiskněte **Ovladače pro výběr více funkcí**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

  (Kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)

600 W (Výstupní výkon)



3. Vhodný výkonový stupeň zvolte otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300 W).

V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.

- Teplotu grilu nelze nastavit.
- Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.

4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.

- Maximální doba vaření je 60 minut.

5. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Používání trouby

Kombinace mikrovlnného ohřevu a proudu horka

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a proudu horka. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě. V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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 UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

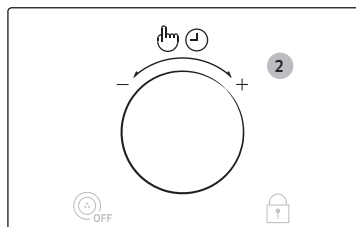
Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.



1. Stiskněte tlačítko **Combi** (Kombinovaný režim).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

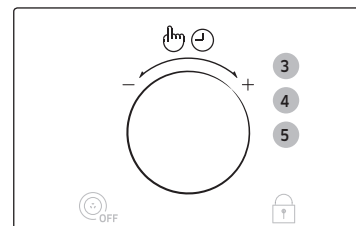
Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)



2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte na displeji Cb-2 (mikrovlnný ohřev + proud horka) a poté stiskněte Ovladače pro výběr více funkcí.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

  (Kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a proud horka)
600 W (Výstupní výkon)



3. Vhodný výkonový stupeň nastavte otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.

- Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. (Výchozí nastavení: 600 W)

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

  (Kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a proud horka)
180 °C (Teplota)

4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte příslušnou teplotu. (Teplota: 200 až 40 °C). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.
 - Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)
5. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
 - Maximální doba vaření je 60 minut.





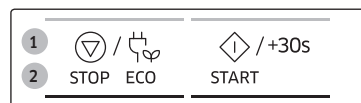
6. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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.

- Zobrazí se následující údaje.

OFF

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **START/+30s** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

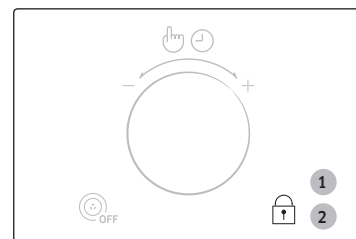
Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

- Zobrazí se následující údaje.

00

Použití funkce dětská pojistka

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



1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**.

Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.

L

2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Dětská pojistka**.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



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).

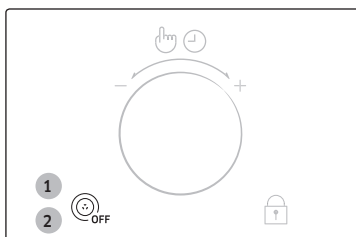
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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. Během nastavování funkce mikrovlnného režimu, grilování, proudu horka, předehřátí či kombinovaného režimu stiskněte Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.

- Není k dispozici s předprogramovanou funkcí nebo před stisknutím tlačítka **Microwave (Mikrovlnný režim), Grill (Grilování), Hot Blast (Proud horka), Preheat (Předehřátí) a Combi (Kombinovaný režim)**.

Výsledek: Na displeji se objeví symbol **zapnutí/vypnutí otočného talíře** a otočný talíř se nebude během vaření otáčet.

 (režim vypnutí otočného talíře)

2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.

Výsledek: Z displeje zmizí symbol **zapnutí/vypnutí otočného talíře** a otočný talíř se bude otáčet.

POZNÁMKA

Toto Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** je k dispozici pouze během vaření.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepředehřívajte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	X	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.



Pokyny pro přípravu pokrmů

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	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 ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

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, pudink, 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	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5 až 6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7 až 8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrášek/Kukuřice)	300 g	600 W	7 až 8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

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	Napájení	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	900 W	4 až 4½ 6 až 7
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	5½ až 6
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (5 až 6 polévkových lžic) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	4 až 4½
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 g 500 g	900 W	4 až 4½ 6½ až 7½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpuslte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Cuketa	250 g	900 W	3½ až 4
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Lilek	250 g	900 W	3 až 3½
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	3½ až 4
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampiony	125 g 250 g	900 W	1½ až 2 2½ až 3
	Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cibule	250 g	900 W	4 až 4½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Paprika	250 g	900 W	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Brambory	250 g 500 g	900 W	4 až 5 7 až 8
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Řepa	250 g	900 W	5½ až 6
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (Předvařená)	250 g 375 g	450 W	15 až 16 17½ až 18½
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Hnědá rýže (Předvařená)	250 g 375 g	450 W	18 až 19 20 až 21
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Míchaná rýže (Rýže + Divoká rýže)	250 g	450 W	18 až 19
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (Rýže + Obiloviny)	250 g	450 W	20 až 21
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	9½ až 11
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Instantní nudle	1 malé balení (80 g)	900 W	7 až 7½
	1 velké balení (120 g)		9 až 9½
	Pokyny Použijte mísu z varného skla. Dejte do mísy nudle a nalijte 350 ml vody o pokojové teplotě. Vařte je zakryté fólií a několikrát ji propíchněte. Po uvaření vylijte vodu a přimíchejte koření na instantní nudle.		

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

Neohřívajte 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.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte.

Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem.

Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, pretože láhev by mohla pri prehriatí explodovať. Pred odstavnením dobre protreptejte a před podáváním znovu protreptejte!

Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání je přibližně 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (Káva, Čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	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
	Pokyny Nalijte do keramických šálek a ohřívejte nezakryté: Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě, 3 šálky postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		
Polévka (Chlazené)	250 g	600 W	4 až 4½
	350 g		5½ až 6
	450 g		6½ až 7
	550 g		8 až 8½
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dušený pokrm (Chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600 W	3½ až 4½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600 W	4 až 5
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (Chlazené)	350 g	600 W	5 až 6
	450 g		6 až 7
	550 g		7 až 8
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Sýrové fondue připravené k podávání (Chlazené)	400 g	600 W	6 až 7
	Pokyny Vložte do vhodné skleněné varné nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dětská kaše (Obilovina + Mléko + Ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30 až 40 s
	200 ml		1 min až 1 min a 10 s
	Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

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, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Maso			
Mleté maso	250 g	180 W	6 až 7
	500 g		8 až 13
Vepřové steaky	250 g	180 W	7 až 8
	Pokyny Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	180 W	14 až 15
Celé kuře	1200 g	180 W	32 až 34
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.		
Ryby			
Rybí filety	200 g	180 W	6 až 7
Celé ryby	400 g	180 W	11 až 13
	Pokyny 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 odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Pečivo			
Veky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1 až 1½ 2½ až 3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4 až 4½
Housky a chléb (Pšeničná + Žitná mouka)	500 g	180 W	7 až 9
Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.			

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 ohřev + 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 pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

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 potravin

Předeheřte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 ks (každý 25 g)	Pouze gril	3½ až 4	3 až 4
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	450 W + Gril	4 až 6	-
	Pokyny 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 kusy (300 g)	300 W + Gril	5 až 7	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajský toast (Šunka, Ananas, Plátky sýra)	4 kusy (500 g)	300 W + Gril	5 až 7	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + Gril	11 až 13	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Zapékané brambory/ zelenina (Chlazené)	450 g	450 W + Gril	11 až 13	-
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W + Gril	7 až 8	-
	Pokyny 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	10 až 12	7 až 9
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	1. 450 W + Proud horka 200 °C 2. 450 W + gril	20 až 22	20 až 22
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minut odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + Gril	6 až 8	6 až 7
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená zelenina	300 g	Grilování	9 až 11	-
	Zeleninu opláchněte a nakrájejte na plátky (např. cuketu, lilek, papriku, dýni). Potřete je olivovým olejem a přidejte koření. Položte na opékací talíř na vysoký rošt.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Banány plantain	1 ks (200 g)	Krok 1: 450 W + Grilování Krok 2: Gril	6 až 7	4 až 5
	Pokyny Oloupejte banán plantain, nakrájejte ho na plátky o tloušťce 1 cm a položte je na opékací talíř s grilovacím roštem. Potřete všechny strany olejem. Pokud banán plantain změkne, zkrátte pro měkký banán dobu o 1 až 2 minuty. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Batát	200 g	450 W + Gril	10 až 11	-
	Pokyny Oloupejte batát a nakrájejte na hranolky 10 x 30 mm, dlouhé asi 10 cm. Položte je na opékací talíř a potřete všechny strany olejem. Položte na vysoký rošt a opékejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			

Proud horka

Vaření pomocí proudu horka je účinnou kombinací grilovacího topného tělesa a horkovzdušného ohříváče s ventilátorem. Horký vzduch proudí z horní části prostoru trouby skrze otvory do trouby. Topné těleso nahoře a po straně a ventilátor v postranní stěně zajišťují rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu.

Nádobí pro vaření pomocí proudu horka

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádoby, plechy na pečení a pečící papír – použít můžete každé nádoby, které byste použili v horkovzdušné troubě.

Potraviny vhodné pro přípravu pomocí proudu horka

Tento režim používejte na sušenky, kusové vdolky, rohlíky, koláčky a ovocné koláče, odpalované pečivo a soufflé.

Mikrovlonný ohřev + Proud horka

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku. Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného ohřevu a proudu horka

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádoby uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro přípravu pomocí mikrovlnného ohřevu a proudu horka

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro přípravu čerstvých a mražených potravin pomocí proudu horka

Přehřejte troubu pomocí funkce Proud horka na požadovanou teplotu. Jako vodítko pro vaření pomocí funkce Proud horka používejte výkonové stupně a doby vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim (°C)	Doba vaření (min)
Zmrazené mini košíčky/pizza chuťovky	250	200	9 až 11
	Pizza chuťovky položte na opékací talíř. Položte talíř na nízký rošt.		
Mražené hranolky	300	200	22 až 25
	Mražené hranolky rozprostřete na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt.		
Mražené kuřecí nugety	300	200	8 až 11
	Položte mražené nugety na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt.		
Mražená pizza	300 až 400	200	11 až 14
	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim (°C)	Doba vaření (min)
Domácí lasagne/ zapečené těstoviny	500	170	15 až 20
	Těstoviny vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nádobu postavte na dolní rošt.		
Mražené lasagne	400	450 W + 180 °C	16 až 18
	Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Položte mražené lasagne na nízký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečené)	1000 až 1200	450 W + 160 °C	20 až 22 (první strana) 14 až 16 (druhá strana)
	Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.		
Mražené večky	350 (6 ks)	180 W + 160 °C	7 až 9
	Mražené večky položte na opékací talíř. Položte talíř na nízký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Bábovka	700	160	50 až 55
	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Tu pak položte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.		
Malé koláčky	každý 30	160	30 až 35
	Položte 12 malých koláčků nebo muffinů v papírových košíčkách na opékací talíř. Položte talíř na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.		
Croissanty/ dálamánky (čerstvé těsto)	200 až 250	200	13 až 18
	Položte chlazené croissanty nebo dálamánky na pečicí papír na nízký rošt.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Režim (°C)	Doba vaření (min)
Mražený koláč	1000	180 W + 160 °C	16 až 18
	Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.		
Domácí zapečené brambory	500	450 W + 180 °C	18 až 22
	Brambory k zapékání vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Položte na dolní rošt.		
Domácí koláč (Střední velikost)	500 až 600	160	45 až 50
	Připravte quiche pomocí kovového hrnce střední velikosti a položte na nízký rošt. Viz recept v pokynech pro automatický proud tepla.		

Nápady a tipy

Rozpouštění másla

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

Rozpouštění čokolády

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

Rozpouštění 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.



Odstraňování problémů

Rozpuštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 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 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 opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

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



Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Cancel (Zrušit) .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start , čímž obnovíte 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 uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisujícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladič ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladič ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Grilování		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

POZNÁMKA

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické servisní středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle na zadní části trouby
- Podrobné informace o záruce
- Srozumitelný popis problému

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.



Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Model	MC32K7055**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Gril (topné těleso)	1500 W
Proud horka (topné těleso)	Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	
Vnější (včetně držadla)	523 x 309 x 479,8 mm
Vnitřní prostor trouby	373 x 233 x 370 mm
Objem	32 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 20,0 kg

Informační kód

Kontrolní kód	Příčina	Akce
C-20	Je nutné zkontrolovat snímač teploty.	Stiskněte tlačítko Stop/Cancel (Stop/Zrušit) a uveďte znovu do činnosti. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-21	Snímač teploty zjistil vyšší teplotu, než jaká je nastavena.	Vypněte mikrovlnnou troubu, aby se výrobek ochladil, a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.



Poznámka

Poznámka

Poznámka

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

Microwave Oven

User manual

MC32K7055**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Setting the energy save mode	15
Important safety instructions	3	Using the hot blast auto features	15
Microwave function only	3	Using the slim fry features	19
Oven function only - optional	5	Using the healthy cooking features	21
General safety	6	Using the dough proof/yogurt features	23
Microwave operation precautions	7	Using the power defrost features	24
Limited warranty	7	Using the auto reheat/cook features	25
Product group definition	8	Using the crusty plate	26
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Hot Blast	27
		Grilling	28
Installation	8	Choosing the accessories	28
Accessories	8	Combining microwaves and grill	29
Installation site	9	Combining microwaves and hot blast	30
Turntable	9	Switching the beeper off	31
		Using the child lock features	31
		Using the turntable on/off features	32
Maintenance	10	Cookware guide	32
Cleaning	10		
Replacement (repair)	10	Cooking guide	33
Care against an extended period of disuse	10		
Oven features	11	Troubleshooting	44
Oven	11	Troubleshooting	44
Control panel	11	Information code	48
Oven use	12	Technical specifications	48
How a microwave oven works	12		
Checking that your oven is operating correctly	12		
Setting the time	13		
Cooking/Reheating	13		
Power levels and time variations	14		
Adjusting the cooking time	14		
Stopping the cooking	15		

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety instructions

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

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

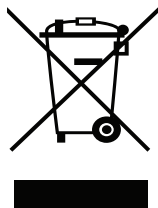
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

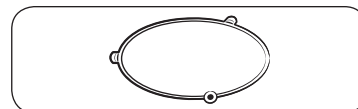
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

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

Installation

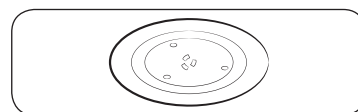
Accessories

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



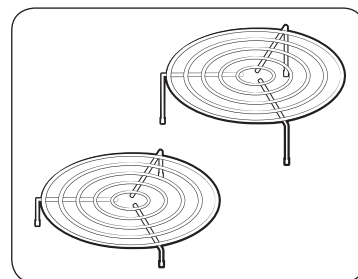
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



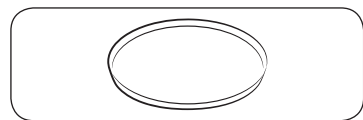
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 High rack, Low rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable rack and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, hot blast and combination cooking.**



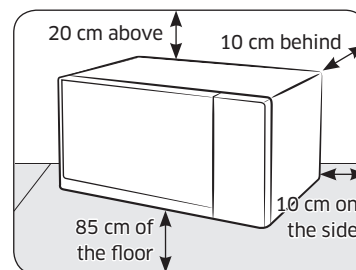
04 Crusty plate, see page 26.

Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

CAUTION

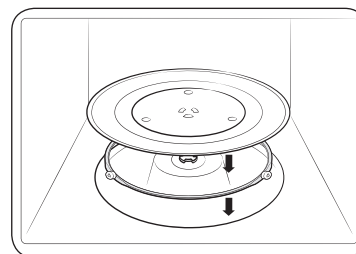
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



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



Maintenance

Cleaning

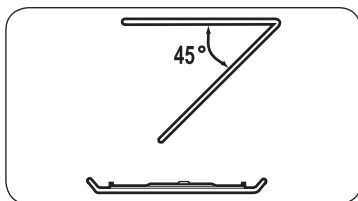
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

CAUTION

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

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

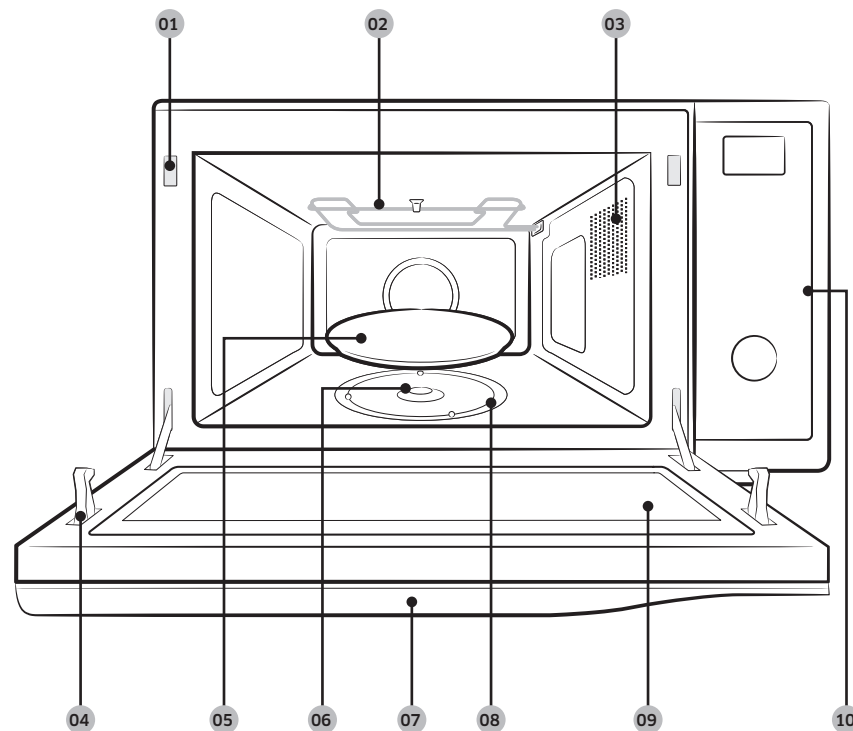
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

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

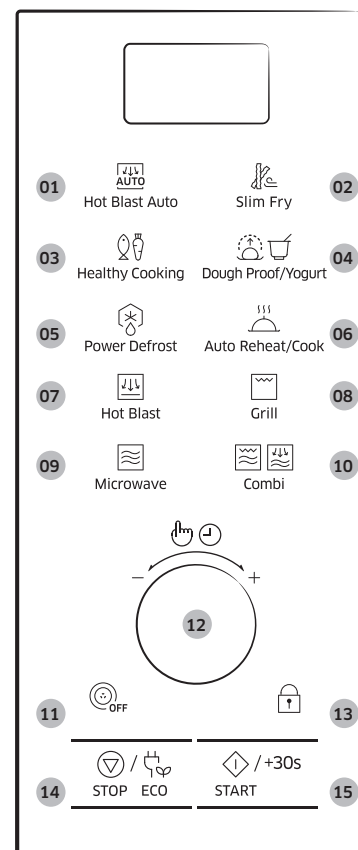
Oven features

Oven



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

Control panel



- 01 Hot Blast Auto Button
- 02 Slim Fry Button
- 03 Healthy Cooking Button
- 04 Dough Proof/Yogurt Button
- 05 Power Defrost Button
- 06 Auto Reheat/Cook Button
- 07 Hot Blast Button
- 08 Grill Button
- 09 Microwave Button
- 10 Combi Button
- 11 Turntable On/Off Button
- 12 Multi Function Selector Dial
- 13 Child Lock Button
- 14 Stop/Eco Button
- 15 Start/+30s Button



Oven use

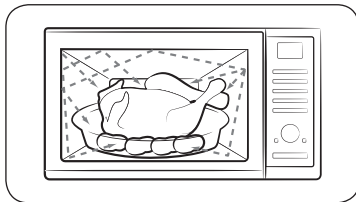
How a microwave oven works

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

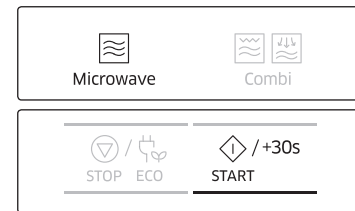
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 44-48.

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 upper side of the door.

Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **Microwave** mode and set the time to 4 or 5 minutes by pressing the **START/+30s** button.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.



Setting the time

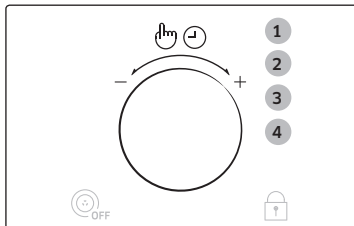
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

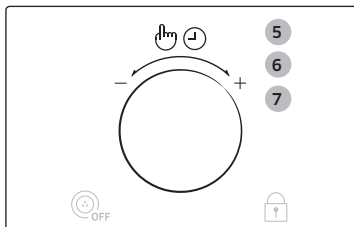
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

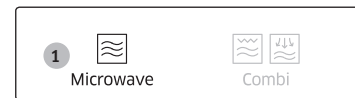
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

IMPORTANT

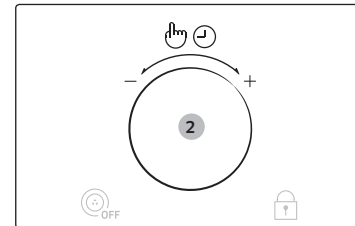
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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.



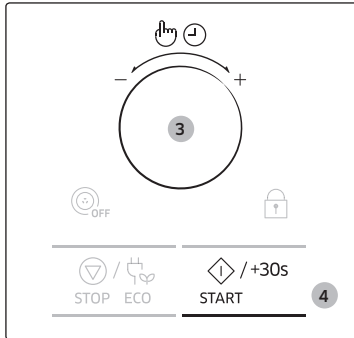
1. Press the **Microwave** button.
Result: The following indications are displayed:

 (Microwave mode)
900 W (Output power)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed.
At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Oven use



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
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. 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.

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

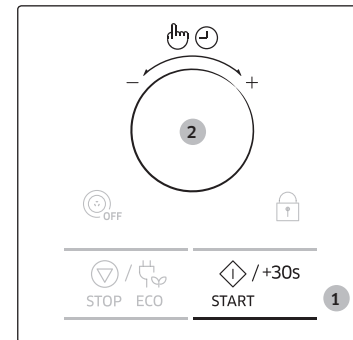
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

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 **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

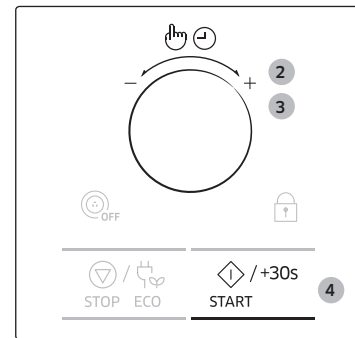
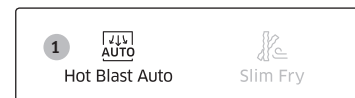
Using the hot blast auto features

The 10 **Hot Blast Auto** features include/provide 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 **Multi Function Selector Dial**.

IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Hot Blast Auto** button.

2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Oven use

Hot Blast guide

The following table presents 10 **Hot Blast auto** programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with a combination of microwaves, grill and convection heater.

Code	Food	Serving size	Recommendations
H1	Frozen Pan Pizza	400-450 g	Remove a package and place the Pizza on a Low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550 g	- Ingredients Pizza dough(200-250 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese - Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into Crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. Put them on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving size	Recommendations
H3	Homemade Lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Ingredients (1000-1100 g) 2 tbsp olive oil, 300 g minced beef, 200 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets (8 sheets), 1 onion(chopped), 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200g grated mozzarella cheese - In case of 500-600 g, use half quantity. - Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min. Cook lasagna noodles according to package directions. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them in the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving size	Recommendations
H4	Homemade Gratin	500-600 g 900-1000 g	Ingredients (900-1000 g) 640 g potatoes, 80 ml milk, 80 ml cream, 40 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 120 g grated mozzarella cheese, butter, thyme - In case of 500-600 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. - Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. - Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and put them in the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H5	Frozen French Fries	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 g 500-550 g	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a side of the crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving size	Recommendations
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 g 900-1000 g	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1100-1200 g 1200-1300 g	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving size	Recommendations
H9	Beef Steak Pie	500-600 g	- Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock, 120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk, beaten - Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and fork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving size	Recommendations
H10	Homemade Mini Quiche	400-500 g	- Ingredients Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg, 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper - Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soft pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.

Using the slim fry features

The 11 **Slim Fry** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Slim Fry category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

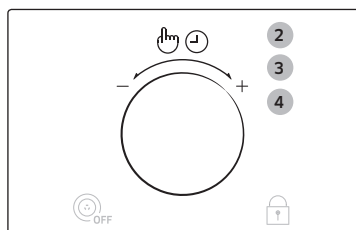
IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Slim Fry** button.



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the cook category.
 1. Potatoes/Vegetables
 2. Seafood
 3. Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



5. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. 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.

Slim fry guide

The following table presents the 11 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code	Food	Serving size	Recommendations
1-1	Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-2	Homemade French Fries	300-350 g 400-450 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-2 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving size	Recommendations
1-3	Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-4	Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code	Food	Serving size	Recommendations
2-1	Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Frozen Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Frozen Fried Squid	100-150 g 200-250 g	Distribute frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

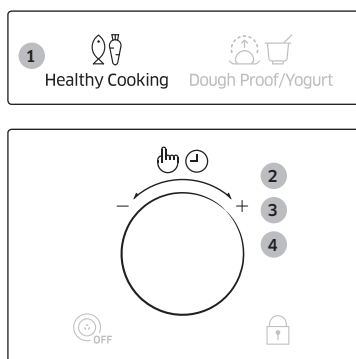
Code	Food	Serving size	Recommendations
3-1	Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-2 minutes.
3-2	Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3	Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

Using the healthy cooking features

The 13 **Healthy Cooking** features provide 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 **Multi Function Selector Dial**.

IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Healthy Cooking** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
 1. Grain/Pasta
 2. Vegetables
 3. Poultry/Fish
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



5. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. 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.

Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 13 **Healthy Cooking** programmes.

1. Grain/Pasta

Code	Food	Serving size	Recommendations
1-1	Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3	Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

Oven use

Oven use

2. Vegetables

Code	Food	Serving size	Recommendations
2-1	Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4	Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-5	Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code	Food	Serving size	Recommendations
3-1	Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2	Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3	Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-4	Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-5	Roast Fish	300-350 g 400-450 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Homemade Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
 1. Dough Proof
 2. Homemade Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
4. Press the **START/+30s** button.

IMPORTANT

Turntable is not operating during yogurt cooking.

Dough proof/yogurt guide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code	Food	Serving size	Recommendations
1-1	Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2	Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3	Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

Code	Food	Serving size	Recommendations
2-1	Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2	Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

Oven use

Oven use

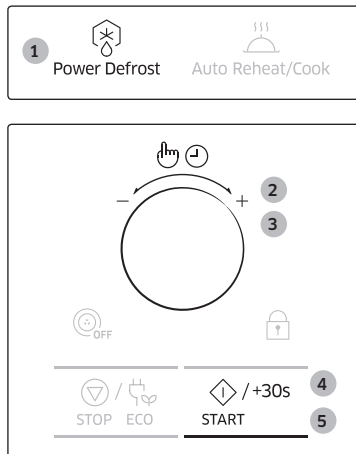
Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food 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 **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
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: 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.

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Recommendations
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.

Code	Food	Serving size	Recommendations
4	Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
5	Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

Using the auto reheat/cook features

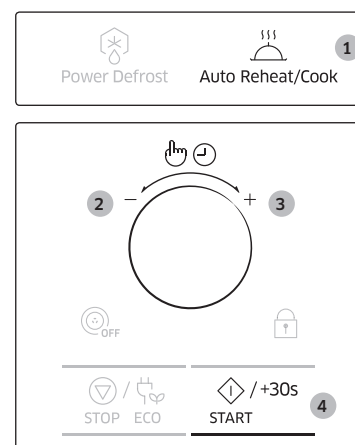
The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again

Oven use

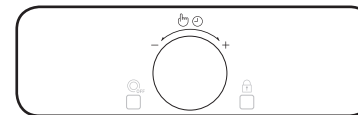
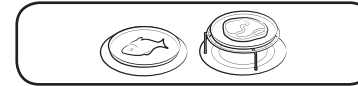
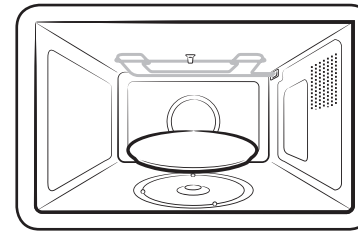
Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

Code	Food	Serving size	Recommendations
1	Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This program 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	Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, Stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on the turntable. After cooking, stand for 3-4 minutes.
4	Quiche (Chilled)	600-650 g	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
5	Roast Chicken	1100-1200 g 1200-1300 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process. Stand for 5 minutes.

Using the crusty plate

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



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Hot Blast

Hot Blast mode is similar to traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

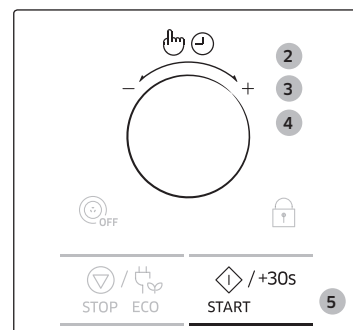
Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Hot Blast** button.

Result: The following indications are displayed:

 (Hot blast mode)
180 °C (Temperature)



2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(Temperature : 40-200 °C, 10 °C interval)
 - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **Multi Function Selector Dial**.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(If you want to preheat the oven, select " : 0")
5. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

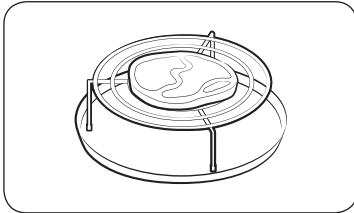
- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Oven use

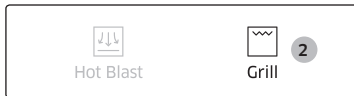
Grilling

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

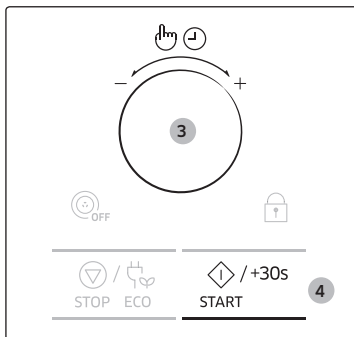
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and place the food on the rack.

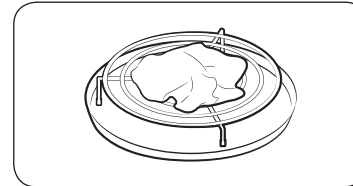


2. Press the **Grill** button.
Result: The following indications are displayed:
 (Grill mode)
 - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
Result: Grilling 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.

Choosing the accessories



Traditional oven cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or hot blast), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

IMPORTANT

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware guide on page 32.

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.

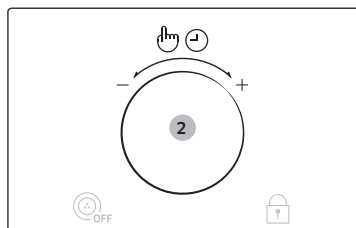
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:

Cb-1 (Microwave + Grill)

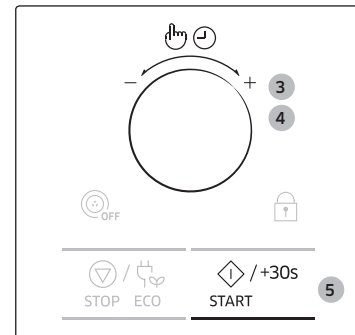


2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

 (Microwave & Grill combi mode)

600 W (Output power)



3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W).

At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- You cannot set the temperature of the grill.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination 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.

Oven use

Combining microwaves and hot blast

Combination cooking uses both microwave energy and hot blast heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

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.

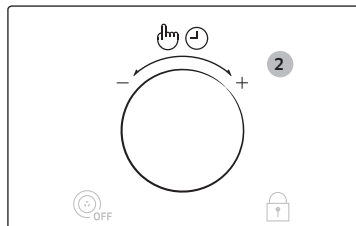
IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack. Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



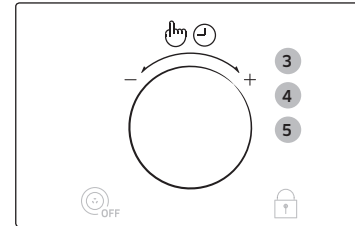
1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:
Cb-1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Hot blast) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the Multi Function Selector Dial.

Result: The following indications are displayed:
 (Microwave & Hot blast combi mode)
 600 W (Output power)



3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 600 W)

Result: The following indications are displayed:

 (Microwave & Hot blast combi mode)
 180 °C (Temperature)

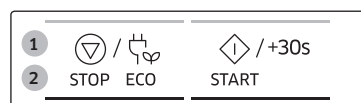
4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200-40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
 - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.



6. Press the **START/+30s** button.
- Result:** Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. 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.

Switching the beeper off

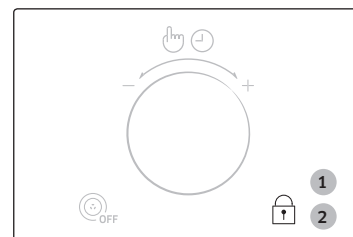
You can switch the beeper off whenever you want.



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.
 - The following indications are displayed.
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.
 - The following indications are displayed.

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 **Child Lock** button for 3 second.
Result:
 - The oven is locked (no functions can be selected).
 - The display shows “L”.
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
Result: The oven can be used normally.



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).

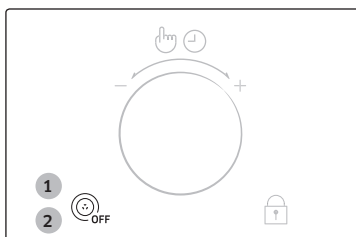
🔊 IMPORTANT

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 during setting Microwave, Grill, Hot Blast, Preheat and Combi function.
 - It is not available with pre-programmed function or before press the **Microwave, Grill, Hot Blast, Preheat** and **Combi** button.

Result: **Turntable On/Off** symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.
 (Turntable off mode)

2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
Result: **Turntable On/Off** symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

📖 NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

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.



Cooking guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal - Dishes - Freezer bag twist ties	✗ ✗	May cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, napkins and kitchen paper - Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic - Containers - Cling film - Freezer bags	✓ ✓ ✓✗	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 ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

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
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

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 500 g	900 W	4-4½ 6-7
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	4-4½ 6½-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Courgettes	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg Plants	250 g	900 W	3-3½
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

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	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	450 W	18-19
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	450 W	20-21
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

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
	Instructions 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. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions 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. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions 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! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		



Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Bread			
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

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 microwave + 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 microwave + 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 food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4	3-4
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	450 W + Grill	4-6	-
	Instructions 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	5-7	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Instructions 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	11-13	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	7-9
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	1st 450W + Hotblast 200°C 2nd 450W + Grill	20-22	20-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Vegetables	300 g	Grill	9-11	-
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on high rack			

Cooking guide

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Plantain	1 ea (200 g)	1 step 450 W + Grill 2 step Grill	6-7	4-5
	Instructions peel and slice plantain 1 cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	450 W + Grill	10-11	-
	Instructions Peel yam and cut into sticks with a thickness of 10 x 30 mm. Length is about 10 cm. Put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put on the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

Hot blast

Cooking with Hot blast is powerful combination of the grill heater and the convection heater with fan. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and back side and the fan at the back side-wall, keeps the hot air circulating evenly.

Cookware for Hot blast cooking

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets - anything you would normally use in a traditional convection oven - can be used.

Food suitable for Hot blast cooking

Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruits cakes, choux, and souffles.

Microwave + Hot blast

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + Hot blast

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + Hot blast cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Hot blast guide for fresh and frozen food

Preheat the Hot blast with the Hot blast function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for Hot blast cooking. Use oven gloves when taking out.

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	250	200	9-11
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300	200	22-25
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on high rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	8-11
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300-400	200	11-14
	Put frozen Pizza on the low rack.		

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	500	170	15-20
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Frozen lasagne	400	450 W + 180 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/Lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (first side) 14-16 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs)	180 W + 160 °C	7-9
	Put bread rolls on crusty plate. Put plate on the low rack. Stand 2-3 minutes.		
Marble cake	700	160	50-55
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	160	30-35
	Put up to 12 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/Bread rolls (fresh dough)	200-250	200	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	450 W + 180 °C	18-22
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	160	45-50
	Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 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
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.

Problem	Cause	Action
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.



Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information code

Check code	Cause	Action
C-20	Temperature sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancel button and operate again. 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.
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
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

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32K7055**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Hot blast (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	523 x 309 x 479.8 mm
Oven cavity	373 x 233 x 370 mm
Volume	32 liter
Weight	
Net	20.0 kg approx.

Memo

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04387W-00