

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG30T5018U*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7
Ograniczona gwarancja	8
Definicja grupy produktu	8
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8
Instalacja	9
Akcesoria	9
Miejsce montażu	9
Taca obrotowa	9
Konserwacja	10
Czyszczenie	10
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10
Funkcje kuchenki mikrofalowej	11
Kuchenka mikrofalowa	11
Panel sterowania	11
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	12
Jak działa kuchenka mikrofalowa	12
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej	12
Gotowanie/Podgrzewanie	13
Ustawianie godziny	14
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	14
Dostosowywanie czasu pracy	15
Zatrzymywanie pracy kuchenki	15
Ustawianie trybu oszczędzania energii	15
Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie	16

Korzystanie z funkcji Gotowanie na parze	17
Porady dotyczące gotowania na parze	20
Używanie funkcji Automatyczne gotowanie	21
Grillowanie	27
Połączenie trybu mikrofalę i grill	27
Używanie Blokad rodzicielskiej	28
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	28
Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	29
Zasady przygotowywania potraw	30
Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne	38
Rozwiązywanie problemów	38
Kod informacyjny	42
Parametry techniczne	42

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki 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 miejsc oferujących zakwaterowanie;

- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, 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.

Kuchenkę 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 niej dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

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

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

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

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

Kuchenka mikrofalowa - ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

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

1. 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 kuchenie mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka zostanie wyłączona do czasu 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 pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałę w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a 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. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

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

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

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchni 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.

Kuchni należy używać 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 kuchni i niebezpiecznych sytuacji kuchnia powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

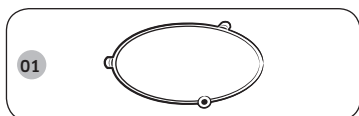
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

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

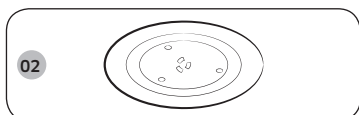
Instalacja

Akcesoria

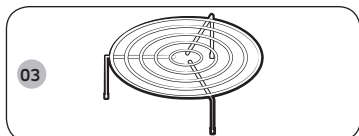
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



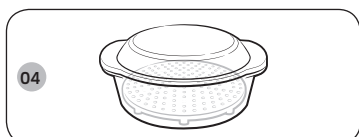
- 01 Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



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



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



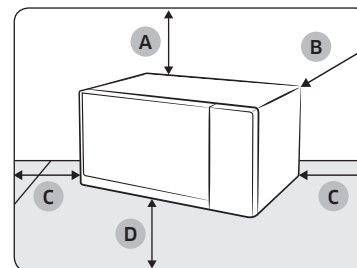
- 04 Szklane naczynie do gotowania na parze** patrz strona 20. Naczynie do gotowania na parze jest używane do gotowania z wykorzystaniem funkcji Healthy Steam (Gotowanie na parze).

⚠ PRZESTROGA

- Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.
- Nie wolno używać trybów **Grill** i **Microwave+Grill (Mikrofała+Grill)** w przypadku korzystania ze szklanego naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	Microwave (Mikrofała)	Grill / Microwave+Grill (Mikrofała+Grill)
Szklane naczynie do gotowania na parze	0	X

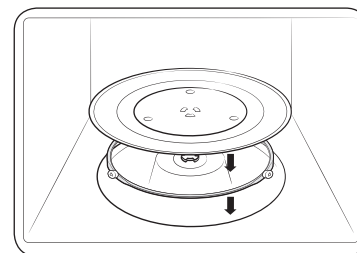
Miejsce montażu



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

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki mikrofalowej.
- W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji należy pozostawić 20 cm nad kuchenką mikrofalową oraz 10 cm po lewej i prawej stronie oraz z tyłu kuchenki.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki mikrofalowej. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



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

Konservacja

Czyszczenie

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

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej elementów.

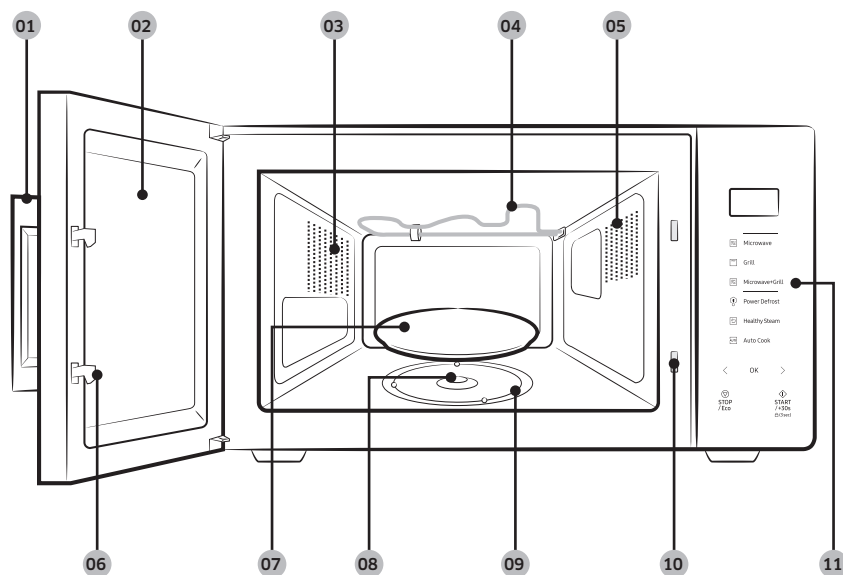
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

Konservacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

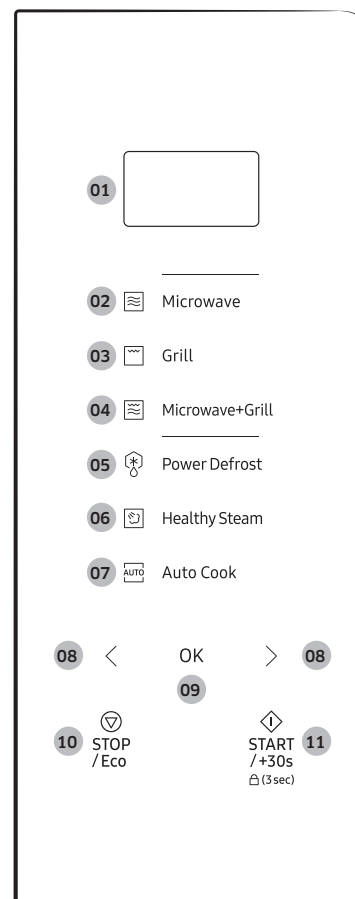
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



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

Panel sterowania



- | | |
|----|-------------------------------------|
| 01 | Wyświetlacz |
| 02 | Microwave (Mikrofa) |
| 03 | Grill |
| 04 | Microwave+Grill (Mikrofa+Grill) |
| 05 | Power Defrost (Szybkie rozmrażanie) |
| 06 | Healthy Steam (Gotowanie na parze) |
| 07 | Auto Cook (Automatyczne gotowanie) |
| 08 | Zmniejsz/Zwiększ (Waga/Porcja/Czas) |
| 09 | OK (Zegar) |
| 10 | STOP/Eco (STOP/Ekologiczny) |
| 11 | START/+30s (Blokada rodzicielska) |



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

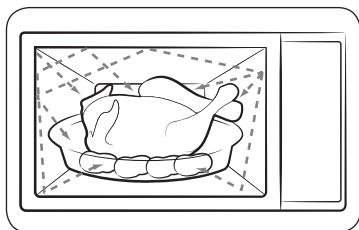
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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 gotowania



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).

UWAGA

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

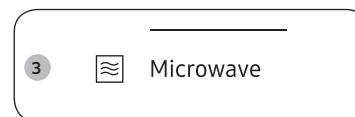
- Równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- Równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa działa poprawnie. W przypadku jakichkolwiek problemów zobacz część „Rozwiązywanie problemów” na stronach od 38 do 42.

UWAGA

Kuchenka mikrofalowa musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% = 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.



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

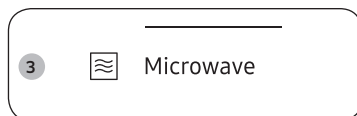


Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

PRZESTROGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

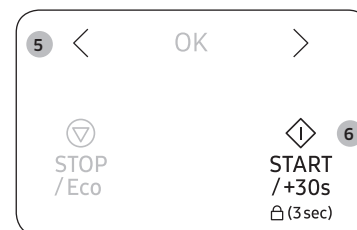
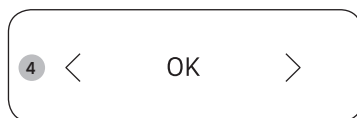


1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

PRZESTROGA

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofa)**.
 - Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlona zostanie ikona  oraz maksymalny poziom mocy (900 W).
4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żądaną moc, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Zapoznaj się z sekcją „Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw” na stronie 14, aby dowiedzieć się, jakiej mocy używać.



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



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

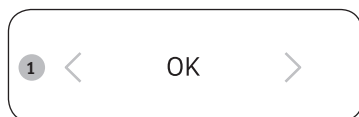
Ustawianie godziny

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

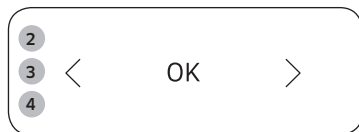
- Przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- Po awarii zasilania.

UWAGA

Aby zastosować czas letni, należy ręcznie zmienić czas.



1. Naciśnij przycisk **OK**.



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

UWAGA

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

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

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

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	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.

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



Dostosowywanie czasu pracy

Można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania podczas pracy kuchenki.

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



Metoda 1

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

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

UWAGA

Możliwe jest wyłącznie zwiększanie czasu gotowania.

Metoda 2

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



Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- Sprawdzić stan pożywienia,
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby chwilowo wstrzymać pracę kuchenki

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

Aby zupełnie zatrzymać pracę kuchenki

- Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/Ekologiczny)**.
 - Gotowanie zostanie wstrzymane.
- Ponownie naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/Ekologiczny)**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

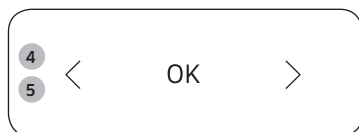
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie

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

⚠ PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
4. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Szybkie rozmrażanie” na stronie 16.
5. Naciśnij przycisk **<** lub **>** (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić wielkość porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
6. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć rozmrażanie.
 - Kiedy kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki i obróć jedzenie.
7. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować rozmrażanie.
 - Gdy rozmrażanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Opis programu Szybkie rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy Szybkie rozmrażanie, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie zalecenia.

Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

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

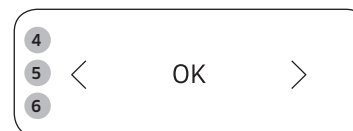
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4	Chleb/Ciasto	125-1000 g	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszaniu sygnału kuchenki obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszaniu sygnału kuchenki obróć na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 5-20 min.

Korzystanie z funkcji Gotowanie na parze

Funkcja Healthy Steam (Gotowanie na parze) ma 17 zaprogramowanych ustawień czasu gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Możesz gotować z funkcją **Healthy Steam (Gotowanie na parze)** przy użyciu szklanego naczynia do gotowania na parze.

PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść naczynie do gotowania na parze z jedzeniem i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Healthy Steam (Gotowanie na parze)**.
4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żadaną kategorię, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - 1. Zdrowa kuchnia
 - 2. Kuchnia orientalna
5. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
6. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**) aby ustawić wielkość porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej



7. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby uruchomić tryb Healthy Steam (Gotowanie na parze).
- Kuchenka będzie gotować potrawy zgodnie z wybranymi wcześniej zaprogramowanymi ustawieniami.
 - Kiedy gotowanie dobiegnie końca, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlony aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 17 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy są podzielone na kategorie Zdrowa kuchnia i Kuchnia orientalna.

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis trybu Gotowanie na parze

1. Zdrowa kuchnia

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Różyczki brokułów	250 g 500 g	Opłucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Brokuły ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-2	Plastry marchwi	250 g 500 g	Opłucz i oczyść świeżą marchew. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Marchew ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-3	Różyczki kalafiora	250 g 500 g	Opłucz i oczyść świeży kalafior i podziel na różyczki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Kalafior ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-4	Dynia pokrojona w kostkę	250 g 500 g	Dynię zważ, umyj i pokrój na równe kawałki lub w kostkę. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż dynię na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-5	Obrane ziemniaki	250 g 500 g	Opłucz i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż ziemniaki na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-6	Mrożone warzywa	250 g 500 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Zamrożone warzywa ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-7	Kompot owocowy	400 g	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważ, a następnie umyj, obierz ze skórki i potnij na równe kawałki. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Owoce ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-8	Ryż biały	250 g	Ryż włóż do naczynia do gotowania na parze. Wlej 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
1-9	Wołowina na parze	250 g 500 g	Zważ mielone mięso wołowe i uformuj je w kształt kulek (Ø25 mm każda). Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż wołowinę na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
1-10	Filety z łososia	300 g 600 g	Ryby opłucz i dodaj 1 łyżkę soku z cytryny. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Filety z łososia ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
1-11	Piersi z kurczaka	300 g 600 g	Kawałki mięsa opłucz i ponacinaj skórę na powierzchni. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż piersi kurczaka na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

2. Kuchnia orientalna

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Owsianka z kurczakiem	650 g	150 g udek z kurczaka pokrój w plasterki i wymieszaj w misce ze skrobią kukurydzianą. Wlej 400 ml wody i bulionu z kurczaka do naczynia do gotowania na parze. Włóż przygotowaną mieszankę do naczynia do gotowania na parze i dodaj 100 g spęczniałego ryżu. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu pieczenia zamieszaj i odstaw na 2-3 minuty.
2-2	Ryby morskie o białym mięsie gotowane na parze	250 g 500 g	Opłucz dorsza pod zimną wodą. Posyp 1 łyżeczką soli i dodaj trochę pieprzu. Skrop 1 łyżką sosu sojowego i wstaw do lodówki na 30 minut. Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Ułóż 4 filety w jednej warstwie na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-3	Kluski na parze	300 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Zamrożone kluski ułóż na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-4	Zielone warzywa liściaste	125 g 250 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Opłucz warzywa. Ułóż je na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-5	Jajka na parze	350 g	Do naczynia do gotowania na parze włóż 3 jajka, wlej 250 ml wody, bulion drobiowy, 10 ml oleju i wsyp szczyptę soli. Powoli wymieszaj łyżką. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-6	Krewetki na parze	300 g	Do naczynia do gotowania na parze wlej 100 ml wody. Opłucz świeże krewetki. Ułóż je na wewnętrznej tacy i umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywką. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.

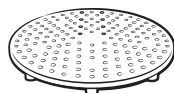
Porady dotyczące gotowania na parze

Szklane naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchenke mikrofalowej Samsung.

Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy. Zestaw szklanego naczynia do gotowania na parze w kuchenke mikrofalowej składa się z trzech elementów:



Misa



Płyta silikonowa



Pokrywka

Wszystkie części wytrzymują temperaturę od -20°C do 200°C.

Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

Zasady użytkowania

- Nie używać do:
 - Nie czyścić moką ściereczką lub umieszczać na mokrej powierzchni, gdy szkło jest gorące.
 - Nie umieszczać na otwartym ogniu.
- Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Zachować ostrożność podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze, ponieważ uchwyt po zakończonym gotowaniu jest bardzo gorący. Należy stosować rękawice kuchenne.
- Podczas gotowania, naczynie do gotowania na parze wypełnia się parą, które stwarza ryzyko poparzenia. Nie należy przysuwać twarzy do naczynia, a pokrywę należy zdejmować w rękawicach kuchennych.

Konserwacja

- Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.
- Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno używać trybów **Grill** i **Microwave+Grill (Mikrofale+Grill)** w przypadku korzystania ze **szklanego naczynia do gotowania na parze**.

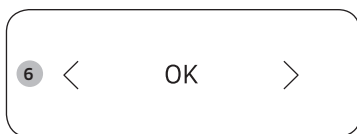
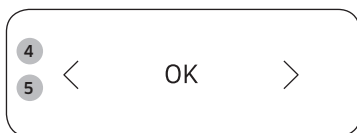
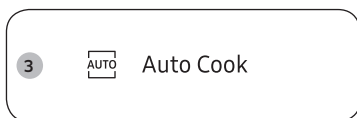
Tryb pracy	Microwave (Mikrofale)	Grill / Microwave+Grill (Mikrofale+Grill)
Szklane naczynie do gotowania na parze	0	X

Używanie funkcji Automatyczne gotowanie

Funkcja Automatyczne gotowanie ma 32 zaprogramowane ustawienia gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żadaną kategorię, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - 1. Zdrowe gotowanie
 - 2. Domowy deser
5. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać rodzaj żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Automatyczne gotowanie” na stronach od 22 do 26.
6. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać wagę żywności, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Opis programu Automatyczne gotowanie” na stronach od 22 do 26.
 - W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
 - Nie trzeba wybierać wagi dla opcji Domowy deser.



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



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 32 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy są podzielone na kategorie Zdrowe gotowanie i Domowy deser.

PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu Automatyczne gotowanie

1. Zdrowe gotowanie

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Gotowe danie (schłodzone)	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
1-2	Danie wegetariańskie (schłodzone)	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
1-3	Różyczki brokułów	250 g 500 g	Oplucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-4	Plastry marchwi	250 g	Oplucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plasterków marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 min.
1-5	Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-6	Szpinak	150 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
1-7	Kolba kukurydzy	500 g (2 szt.)	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.
1-8	Obrane ziemniaki	250 g 500 g	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 min.



Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-9	Brązowy ryż (parboiled)	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
1-10	Makaron rurki razowy	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
1-11	Komosa ryżowa	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
1-12	Bulgur	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (500 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-13	Zapiekanka z warzyw	500 g	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na drucianej podstawie. Odstaw na 2-3 min.
1-14	Pomidory z grilla	400 g	Oplucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawie. Odstaw na 1-2 min.
1-15	Piersi z kurczaka	300 g (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-16	Piersi z indyka	300 g (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-17	Świeże filety rybne	300 g (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-18	Świeże filety z łososia	300 g (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-19	Świeże krewetki	250 g	Krewetki optucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
1-20	Świeży pstrąg	400 g (1-2 ryby)	Włóż 1 lub 2 świeże ryby do naczynia przeznaczonego do użytku w kuchenie mikrofalowej. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
1-21	Grillowana ryba	400 g (1-2 ryby)	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na drucianej podstawce. Po usłyszaniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.
1-22	Grillowane steki z łososa	300 g (2 steki)	Rozłóż równomiernie steki z ryby na drucianej podstawce. Po usłyszaniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

2. Domowy deser

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	Składniki Mąka 120 g, Masło 150 g, Czarny cukier 100 g, Jajo 2 szt., Orzechy włoskie (siekane) 50 g, Proszek do pieczenia 4 g
			- Połącz masło z czarnym cukrem w misce. - Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. - Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. - Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. - Mieszanke wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. - Umieść miskę w kuchenie mikrofalowej i wybierz program Automatyczne gotowanie [2-1]. - Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	Składniki Banany 3 szt., Mieszanaka naleśnikowa 120 g, Mleko 120 g, Jajko 1 szt., Syrop słodowy 2 łyżki.
			- Pokrój banana na kawałki. - Połącz w misce mieszanke naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. - Dodaj banana i dobrze wymieszaj. - Wlej mieszanke do 6 papierowych kubków. - Włóż papierowe kubki do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-2]. - Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-3	Biskopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, Masło 50 g, Cukier 150 g, Jajko 3 szt., Proszek do pieczenia 10 g.
			- Połącz masło i cukier w misce. - Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. - Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. - Mieszanę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. - Włóż miskę do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-3]. - Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-4	Brownie	1 porcja	Składniki Mąka 90 g, Masło (roztopione) ½ filiżanki, Cukier 230 g, Jajko 2 szt., Kakao w proszku 40 g
			- Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. - Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. - Mieszanę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. - Włóż miskę do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-4]. - Po zakończeniu gotowania odstaw na 20-30 minut.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	Składniki Mleko 250 g, Cukier 40 g, Jajko 2 szt.
			- Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. - Połącz mleko i cukier w innej misce. - Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszanę. - Przelej mieszanę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łyżką mieszanę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. - Wlej masę do kokilek. - Włóż kokilki do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-5]. - Po upieczeniu schłodź i podawaj.
2-6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, Cukier 60 g, Jajko 1 szt., Tłusta śmietanka 40 g, Mąka 25 g, Proszek kakaowy 15 g, Waniilia 1,5 g, Półśłodkie wiórki czekoladowe 50 g
			- Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. - Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. - Dodaj kakao, waniilię i mieszaj do połączenia składników. - Wmieszaj wiórki czekoladowe. - Włóż kubek do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-6]. - Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

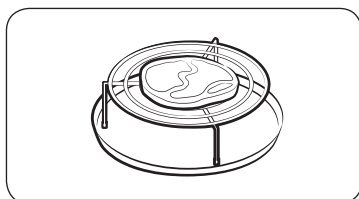
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, Cukier 60 g, Jajko 1 szt., Mąka 50 g, Mleko 30 g, Wania 6 g, Tarte migdały 3 g, Proszek do pieczenia 1,5 g
			1. Połącz masło z jajkiem w kubku, dokładnie mieszając. 2. Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. 3. Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. 4. Włóż kubek do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-7]. 5. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
2-8	Café Latte	1 porcja	Składniki Kawa rozpuszczalna w proszku 2 g, Woda 50 g, Mleko 125 g
			1. Wymieszaj w kubku kawę rozpuszczalną z wodą. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Włóż mleko do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-8]. 4. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij kubek. 5. Włóż wymieszaną kawę do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk START/+30s. 6. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.
2-9	Latte z zielonej herbaty	1 porcja	Składniki Zielona herbata w proszku 6 g, Cukier 15 g, Mleko 250 g
			1. Wymieszaj wszystkie składniki w kubku. 2. Włóż kubek do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-9]. 3. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-10	Herbata z mlekiem	1 porcja	Składniki Torebka czarnej herbaty 2 szt., Woda 60 g, Mleko 125 g
			1. Włóż torebkę czarnej herbaty do kubka i wlej wodę. 2. Do drugiego kubka wlej mleko. 3. Włóż wodę z herbatą do kuchenki mikrofalowej i wybierz opcję Automatyczne gotowanie [2-10]. 4. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij kubek. 5. Włóż mleko do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk START/+30s. 6. Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

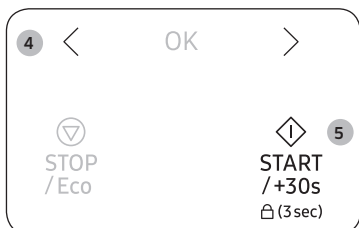
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając drucianej podstawki.



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



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



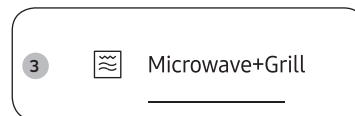
4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby ustawić żądany czas grillowania.
 - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć grillowanie.
 - Gdy grillowanie się zakończy, kuchenka mikrofalowa wyemituje 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu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

Połączenie trybu mikrofa i grill

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

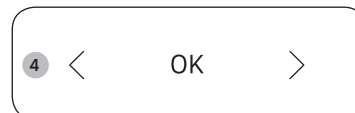
⚠ PRZESTROGA

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



1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść jedzenie na drucianej podstawce i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave+Grill (Mikrofa+Grill)**.

- Na wyświetlaczu panelu sterowania będzie wyświetlany domyślny poziom mocy (600 W).
- Na wyświetlaczu panelu sterowania zostanie wyświetlona odpowiednia ikona (🔥, 📶).



4. Naciśnij przycisk < lub > (**Zmniejsz/Zwiększ**), aby wybrać żadaną moc, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
 - Można wybrać poziom mocy 300 W, 450 W lub 600 W.
 - Nie można ustawić temperatury grilla.



Korzystanie z kuchenki mikrofalowej



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

Używanie Blokad rodzicielskiej

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



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



Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



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



Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

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

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

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

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

✓X : Używać ostrożnie

X : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

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

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

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej

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

Jedzenie, które można przygotowywać w kuchence mikrofalowej

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady przygotowywania 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 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (Marchewka/Groszek/ Kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (Danie Chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
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. Odstaw na 3 min.			
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.			
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Biały ryż (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. (250 g), wlej 750 ml zimnej wody. (375 g) Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. (250 g), wlej 750 ml zimnej wody. (375 g) Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (Ryż + Dzikie Ryż)	250 g	900 W	16-17
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanaka zbóż (Ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	Instrukcje Wlej 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Podgrzewanie

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

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

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

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).

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

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

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

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

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

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.

Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci

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

Mleko dla dzieci

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkem, 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.

Komentarz

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w następującej 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 filiżanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (Schłodzona)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (Schłodzone)	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. Odstaw na 2-3 min.		

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. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (Schłodzone)	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. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (Schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		
Gotowe do podania 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. Odstaw na 1-2 min.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Odżywki dla dzieci (Warzywa + Mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Wytłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszka dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Wytłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		Od 1 min do 1 min 10 s
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę.		

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

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

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

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	5-7
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-30 min.		

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 skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-60 min.		
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! Odstaw na 10-25 min.		
Owoce			
Jagody	300 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.		

Zasady przygotowywania potraw

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

Grill

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

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania

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

Ważna uwaga

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na drucianej 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 mikrofales + grill

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

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofales + grill

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

Ważna uwaga

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

Przewodnik grillowania świeżej i mrożonej żywności

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

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3
Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.				
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	5-6	–
Instrukcje Pokrój pomidory na półowki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na drucianej podstawie. Odstaw na 2-3 min.				
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	4-5	–
Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na drucianej podstawie. Odstaw na 2-3 min.				
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	7-8	–
Instrukcje Przetnij ziemniaki na półowki. Umieść je na drucianej podstawie, układając na ściętej stronie.				
Mrożona lasagne	400 g	300 W + Grill Tylko grill	18½-19½ 1-2	–
Instrukcje Umieść świeżą zapiekankę w małym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchence mikrofalowej. Umieść potrawę na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 min.				

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 drucianej podstawie.				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8-10	6-8
Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 min.				
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill, obrócić 300 W + Grill	21-22	21-22
Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem, następnie posyp przyprawami. Włóż do naczynia przeznaczonego do użytku w kuchence mikrofalowej i umieść na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 min.				
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 min.				
Mrożona pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	–
Instrukcje Umieść mrożoną pizzę na okręgu na drucianej podstawie. Umieść drucianą podstawkę na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.				

Zasady przygotowywania potraw

Porady i wskazówki

Roztapianie zestalonego miodu

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

Topienie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 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 misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 min przy użyciu mocy 900 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu lub kremu z mleka i jaj

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

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 mikrofalowej. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

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.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk START/+30s , aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz lub naciśnij przycisk STOP/Eco (STOP/ Ekologiczny) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk START/+30s , aby ponownie uruchomić urządzenie.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke mikrofalowej można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
- Kapie woda. - Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. - Woda pozostaje w kuchenke mikrofalowej.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Kod informacyjny

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

UWAGA

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

Parametry techniczne

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

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG30T5018U* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG30T5018U*
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii	
Moc maksymalna	2900 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Na zewnątrz (razem z uchwytem)	517 × 297,3 × 425,3 mm
Wnętrze kuchenki	357 × 255 × 357 mm
Pojemność	30 litrów
Waga	
Netto	Ok. 15,9 kg
Poziom hałas	42 dBA

Notatki

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

MASZ PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04591H-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG30T5018U*



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3
Fontos biztonsági előírások	3
Általános biztonsági információk	6
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7
Korlátozott garancia	8
A termékcsoport meghatározása	8
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8
Üzembe helyezés	9
Tartozékok	9
Üzembe helyezés helye	9
Forgótányér	9
Karbantartás	10
Tisztítás	10
Csere (javítás)	10
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10
A mikrohullámú sütő jellemzői	11
Mikrohullámú sütő	11
Kezelőpanel	11
A mikrohullámú sütő használata	12
A mikrohullámú sütő működése	12
A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése	12
Főzés/Melegítés	13
Az idő beállítása	14
Teljesítményszintek és elkészítési idők	14
Az elkészítési idő beállítása	15
A főzés leállítása	15
Az energiatakarékos üzemmód beállítása	15
A Koncentrált kiolvasztás használata	16

A Egészséges párolás használata	17
Üveg párolóedény használati útmutatója	20
Az Automatikus főzés használata	21
Grillezés	27
Mikrohullám és grill kombinációja	27
A Gyermekzár használata	28
A hangjelzés kikapcsolása	28
A mikrohullámú sütőben használható edények	29
Sütési útmutató	30
Hibaelhárítás és információs kódok	38
Hibaelhárítás	38
Információs kód	42
Műszaki adatok	42

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

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

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

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

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon. Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít a sütőben, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Ételt vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat. Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a 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.

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 a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

Biztonsági előírások

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

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

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

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

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

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



Biztonsági előírások

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

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

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

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

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

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

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

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

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

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

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

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

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



A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

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

Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

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

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

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

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

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

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza 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 hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

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

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózárra kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy 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.

Biztonsági előírások

Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy észszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.

Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasa van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon. A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

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

A termékcsoporthoz meghatározása

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

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

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



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

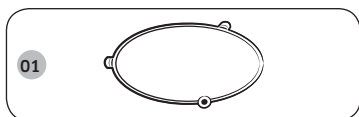
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

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

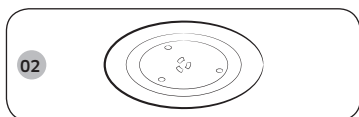
Üzembe helyezés

Tartozékok

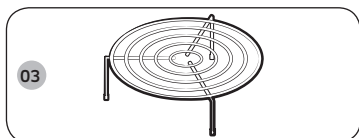
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



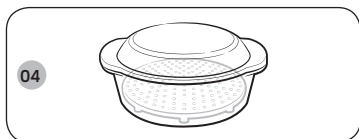
- 01 Görgős gyűrű:** a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



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



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



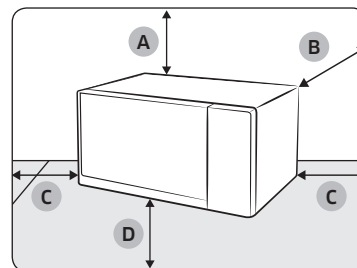
- 04 Üveg párolóedény** –lásd:20.
Az üveg párolóedény a Healthy Steam (Egészséges párolás) funkció használata közben.

VIGYÁZAT

- A mikrohullámú sütőt tilos a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.
- Ne használja a **Grill** és a **Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)** módban az **üveg párolóedényt**.

Üzem mód	Microwave (Mikrohullám)	Grill / Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)
Üveg párolóedény	0	X

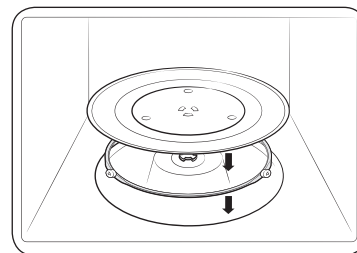
Üzembe helyezés helye



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

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

Forgótányér



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



Karbantartás

Tisztítás

A mikrohullámú sütő rendszeres tisztításával megelőzhető a szennyeződések kialakulása a mikrohullámú sütőn vagy annak belsejében. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a gőrgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén). Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Szappanos vízbe áztatott, puha ruhával tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása a mikrohullámú sütő belsejéből

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

VIGYÁZAT

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

Csere (javítás)

FIGYELMEZTETÉS

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

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

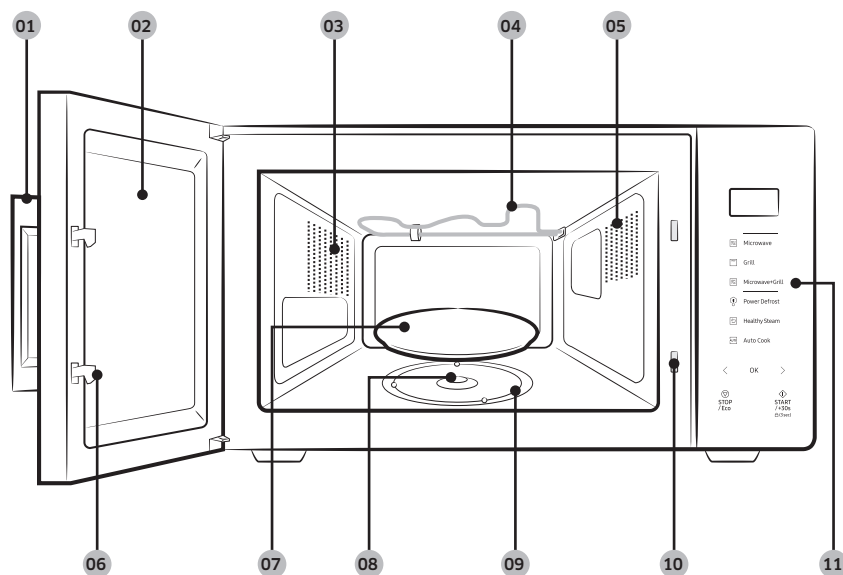
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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



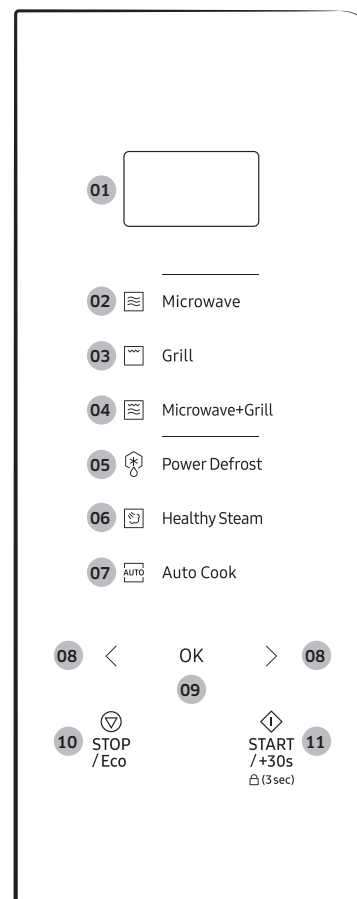
A mikrohullámú sütő jellemzői

Mikrohullámú sütő



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

Kezelőpanel



- | | |
|----|---|
| 01 | Kijelző |
| 02 | Microwave (Mikrohullám) |
| 03 | Grill |
| 04 | Microwave+Grill (Mikrohullám+grill) |
| 05 | Power Defrost (Koncentrált kiolvasztás) |
| 06 | Healthy Steam (Egészséges párolás) |
| 07 | Auto Cook (Automatikus főzés) |
| 08 | Csökkentés/Növelés (Súly/Adag/Idő) |
| 09 | OK (Óra) |
| 10 | STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos) |
| 11 | START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) (Gyermekezár) |



A mikrohullámú sütő használata

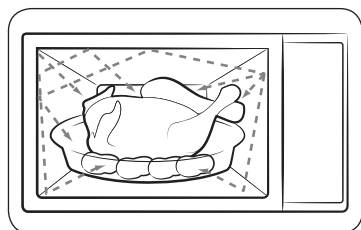
A mikrohullámú sütő működése

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv



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

MEGJEGYZÉS

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

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

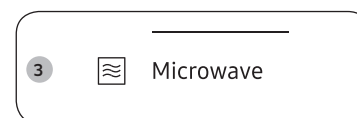
A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése

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

Ha bármilyen probléma merül fel, olvassa el a „Hibaelhárítás” című részt a 38- 42 oldalakon.

MEGJEGYZÉS

A mikrohullámú sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányért helyezze be a mikrohullámú sütőbe. A maximálistól (100 % - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.



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

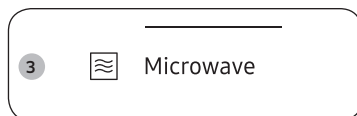


Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ VIGYÁZAT

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

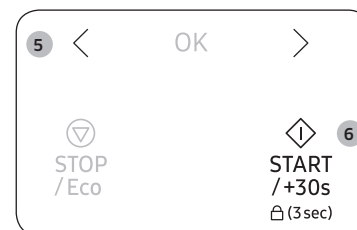
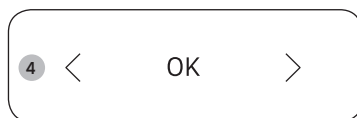


1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér középre, és csukja be az ajtót.

⚠ VIGYÁZAT

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres.

3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
 - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a megfelelő ikon (📶) és a maximális teljesítmény (900 W).
4. A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal állítsa be a kívánt teljesítményt, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - A megfelelő teljesítményszint tekintetében olvassa el a „Teljesítményszintek és elkészítési idők” című részt (14. oldal).



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



A mikrohullámú sütő használata

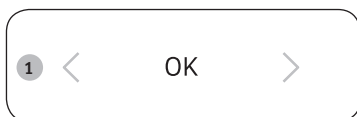
Az idő beállítása

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

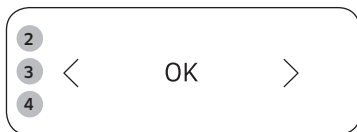
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

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



1. Nyomja meg a **OK** gombot.



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

MEGJEGYZÉS

Amikor a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kezelőpanelen a pontos idő látható.

Teljesítményszintek és elkészítési idők

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

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	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.

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



Az elkészítési idő beállítása

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

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



1. módszer

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

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

MEGJEGYZÉS

Az ételkészítési idő csak növelhető.

2. módszer

A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal állítsa be a kívánt elkészítési időt.



A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

Az ételkészítés ideiglenes leállítása

- Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos)** gombot.
 - A sütő átmenetileg leáll.
- A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg ismét a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

Az ételkészítés leállítása

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

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A mikrohullámú sütő energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik.



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

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

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



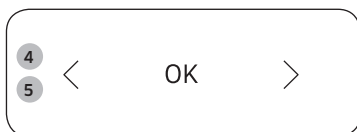
A mikrohullámú sütő használata

A Koncentrált kiolvasztás 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.

VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Power Defrost (Koncentrált kiolvasztás)** gombot.
4. A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „A Koncentrált kiolvasztás program ismertetése” című részt (16. oldal).
5. A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal állítsa be az adagot, majd nyomja meg az **OK** gombot.
6. A kiolvasztás elindításához nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a mikrohullámú sütő sípszót hallat, nyissa ki az ajtót és fordítsa át az ételt.
7. A kiolvasztás folytatásához csukja be az ajtót, majd nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a kiolvasztás befejeződött, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A Koncentrált kiolvasztás program ismertetése

Az alábbi táblázat különböző Koncentrált kiolvasztás programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be.

A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és halat helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatálra.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Hús	200-1500 g	A szeleteket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a mikrohullámú sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. Hagyja állni 20-60 percig.
2	Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. Hagyja állni 20-50 percig.



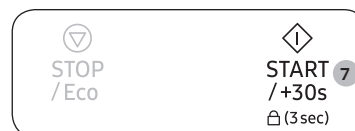
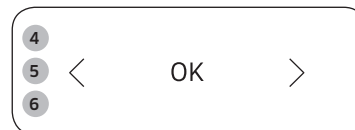
Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
4	Kenyér/ Sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a mikrohullámú sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a mikrohullámú sütő jelez. Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajás tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. Hagyja állni 5-20 percig.

A Egészséges párolás használata

Healthy Steam (Egészséges párolás) 17 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. A **Healthy Steam (Egészséges párolás)** módban használhatja az üveg párolóedényt.

⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



- Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
- Helyezze be az ételt tartalmazó üveg párolóedényt, majd csukja be az ajtót.
- Nyomja meg a **Healthy Steam (Egészséges párolás)** gombot.
- A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki a kívánt kategóriát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - 1. Egészséges
 - 2. Keleti
- A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
- A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal állítsa be az adagot, majd nyomja meg az **OK** gombot.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a Healthy Steam (Egészséges párolás) mód használatához.
 - A mikrohullámú sütő a választott előre beprogramozott beállítás szerint elkészíti az ételt.
 - Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A mikrohullámú sütő használata

Az alábbi táblázat a 17 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Az előre beállított programok az Egészséges és az Keleti kategóriára vannak osztva.

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A Egészséges párolás program leírása

1. Egészséges

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-1	Brokkolirózsák	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a brokkolit a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-2	Szeletelt sárgarépa	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss répát. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a répát a párolótálcára, és tegye azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-3	Karfiolrózsák	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a friss karfiolt, majd szedje rózsáira. Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Helyezze a karfiolt a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

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

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

2. Keleti

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

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-5	Párolt Tojás	350 g	Helyezzen 3 tojást, 250 ml vizet, csirke alaplevet, egy csipetnyi sót és 10 ml olajat az üveg párolóedénybe. Kavarja meg lassan egy kanállal. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-6	Párolt rák	300 g	Töltsön 100 ml vizet az üveg párolóedénybe. Mossa meg a friss rákokat. Helyezze a zöldséget a párolótálcára, és helyezze azt az üveg párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

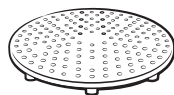
Üveg párolóedény használati útmutatója

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

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



Edény



Szilikontányér



Fedő

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

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

Használati útmutató

- Ne használja:
 - törölje meg nedves ruhával, és ne helyezze nedves felületre, ha az üveg forró.
 - helyezze közvetlen tűz fölé.
- Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.
- Óvatosan távolítsa el az üveg párolóedényt, mert a fogantyúja felforrósodik. Feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt.
- A főzés végére az üveg párolóedény gőzzel telik meg, ami égési sérüléseket okozhat. Ne tegye az arcát a tárolóhoz közel, és a fedél levételekor mindenképp viseljen edényfogó kesztyűt.

Karbantartás

- A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.
- Kézi mosogathoz használjon meleg vizet és mosogatószer. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.
- Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.

⚠ VIGYÁZAT

Ne használja a **Grill** és a **Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)** módban az **üveg párolóedényt**.

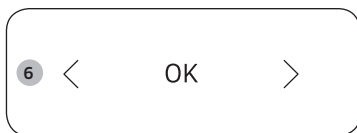
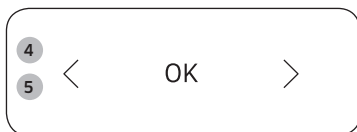
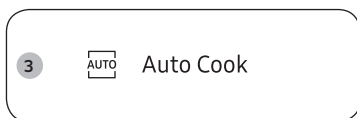
Üzem mód	Microwave (Mikrohullám)	Grill / Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)
Üveg párolóedény	0	X

Az Automatikus főzés használata

Automatikus főzés 32 előre beprogramozott sütési beállítással rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.
4. A **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki a kívánt kategóriát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - 1. Egészséges ételek
 - 2. Otthoni desszert
5. A **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „Az Automatikus főzési program ismertetése” című részt (22-26. oldal).
6. A **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombbal válassza ki az étel súlyát, majd nyomja meg az **OK** gombot.
 - További tájékoztatásért lásd a „Az Automatikus főzési program ismertetése” című részt (22-26. oldal).
 - A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.
 - Az Otthoni desszert esetében nem kell a súlyt megadnia.



7. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a Automatikus főzés indításához.
 - A mikrohullámú sütő a választott előre beprogramozott beállítás szerint elkészíti az ételt.
 - Amikor a beállított idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

A mikrohullámú sütő használata

Az alábbi táblázat a 32 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Az előre beállított programok az Egészséges ételek és az Otthoni desszert kategóriára vannak osztva.

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Az Automatikus főzési program ismertetése

1. Egészséges ételek

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-1	Készétel (mélyhűtött)	350 g 450 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2	Vegetáriánus ételek (mélyhűtött)	350 g 450 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
1-3	Brokkolirózsák	250 g 500 g	Mossa és tisztítsa meg a brokkoli darabokat. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-4	Szeletelt sárgarépa	250 g	Öblítse le és tisztítsa meg a sárgarépát, majd karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
1-5	Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (1 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
1-6	Spenót	150 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
1-7	Csöves kukorica	500 g (2 db)	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
1-8	Hámozott burgonya	250 g 500 g	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-9	Barna rizs (előfőzött)	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-10	Teljes kiőrlésű makaróni	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1 l forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
1-11	Quinoa	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-12	Bulgur	250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (500 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
1-13	Csőben sült zöldség	500 g	Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a grillállványra. 2-3 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-14	Grillezett paradicsom	400 g	Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló táliba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a grillállványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-15	Csirkemell	300 g (2 db)	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
1-16	Pulykamell	300 g (2 db)	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
1-17	Friss halszeletek	300 g (2 db)	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
1-18	Friss lazacfilé	300 g (2 db)	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-19	Friss garnéla	250 g	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
1-20	Friss pisztráng	400 g (1-2 db hal)	Tegyen 1-2 friss halat egészben egy mikrózható edénybe. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
1-21	Grillezett hal	400 g (1-2 db hal)	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a grillállványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
1-22	Grillezett lazacszeletek	300 g (2 szelet)	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a grillrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

2. Otthoni desszert

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-1	Diós kuglóf	1 adag	Hozzávalók 120 g liszt, 150 g vaj, 100 g barna cukor, 2 tojás, 50 g dió (apróra vágva), 4 g sütőpor
			1. Keverje össze a vajat és a barna cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. 3. Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. 4. Tegye hozzá a diót és keverje jól el. 5. Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. 6. Tegye be a tálat a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-1] programot. 7. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-2	Banánkenyér	1 adag (6 db)	Hozzávalók 3 banán, 120 g palacsintatészta keverék, 120 g tej, 1 tojás, 2 evőkanál malátaszirup.
			1. Szeletelje fel a banánt. 2. Keverje össze a palacsintatészta keveréket, a tejet, a tojást és a malátaszirupot egy edényben. 3. Tegye hozzá a banánt és keverje jól el. 4. Öntse bele a keveréket 6 papírpohárkába. 5. Tegye be a papírpoharakat a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-2] programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-3	Piskótatészta	1 adag	Hozzávalók 170 g liszt, 50 g vaj, 150 g cukor, 3 tojás, 10 g sütőpor
			1. Keverje össze a vajat és a cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. 3. Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. 4. Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. 5. Tegye be a tálalt a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-3] programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-4	Brownie	1 adag	Hozzávalók 90 g liszt, ½ csésze (olvasztott) vaj, 230 g cukor, 2 tojás, 40 g kakaópor
			1. Keverje össze a vajat, a felvert tojást és a cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a lisztet, a kakaóport és keverje tovább. 3. Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. 4. Tegye be a tálalt a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-4] programot. 5. Sütés után hagyja 20-30 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-5	Tojásos puding	1 adag (3 db)	Hozzávalók 250 g tej, 40 g cukor, 2 tojás.
			1. Üsse bele a két tojást egy tálba. Verje kissé fel a tojást habverővel. A habverő csúcsa ne emelkedjen el az edény aljáról, hogy ne keletkezzen túl sok hab. 2. Keverje össze a tejet és a cukrot egy másik edényben. 3. Adja hozzá a tejet a felvert tojáshoz, közben keverje tovább a keveréket. 4. Szűrje át a tojáskeveréket egy finom szűrőhálón. Kaparja le a szűrő alját spatulával. Kanalazza le a felületről az esetleges habot. 5. Öntse a keveréket pudingcsészékbe. 6. Tegye be a poharakat a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-5] programot. 7. Ha elkészült, hűtse le, majd tálalja.
2-6	Csokoládés bögrésüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 tojás, 40 g tejszín, 25 g liszt, 15 g kakaópor, 1,5 g vanília, 50 g félédes tört csokoládé
			1. Keverje jól össze a vajat, a tojást és a tejszínt egy bögrében. 2. Adja hozzá a lisztet, a cukrot és keverje tovább. 3. Adja hozzá a kakaót, a vaníliát és keverje el megfelelően. 4. Keverje bele a csokidarabokat. 5. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-6] programot. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-7	Bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 tojás, 50 g liszt, 30 g tej, 6 g vanília, 3 g mandulapor, 1,5 g sütőpor
			1. Keverje jól össze a vajat és a tojást egy bögrében. 2. Tegye hozzá a lisztet, a cukrot, a sütőport és keverje tovább. 3. Adja hozzá a mandulaport, a vaniliát és keverje el megfelelően. 4. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-7] programot. 5. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2-8	Café Latte	1 adag	Hozzávalók 2 g instant kávé granulátum, 50 g víz, 125 g tej
			1. Keverje össze a kávégranulátumot és a vizet egy bögrében. 2. Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. 3. Tegye be a tejet a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-8] programot. 4. Amikor a készülék sípszót hallat, vegye ki a bögrét. 5. Tegye be a kávékeveréket a mikrohullámú sütőbe, és nyomja meg a START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) gombot. 6. Amikor elkészült, keverje jól össze és szolgálja fel.
2-9	Green Tea Latte	1 adag	Hozzávalók 6 g zöldtea por, 15 g cukor, 250 g tej
			1. Keverje össze az összes hozzávalót egy bögrében. 2. Tegye be a bögrét a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-9] programot. 3. Amikor elkészült, keverje jól meg és szolgálja fel.

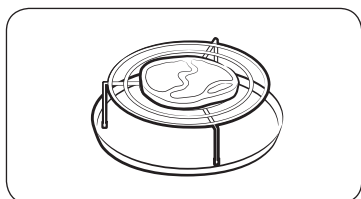
Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-10	Milk Tea	1 adag	Hozzávalók 2 tasak fekete tea, 60 g víz, 125 g tej
			1. Tegye a két tasak fekete teát egy bögre vízbe. 2. Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. 3. Tegye be a teakeveréket a mikrohullámú sütőbe és válassza a Automatikus főzés [2-10] programot. 4. Amikor a készülék sípszót hallat, vegye ki a bögrét. 5. Tegye be a tejet a mikrohullámú sütőbe, és nyomja meg a START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) gombot. 6. Amikor elkészült, keverje jól össze és szolgálja fel.



Grillezés

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

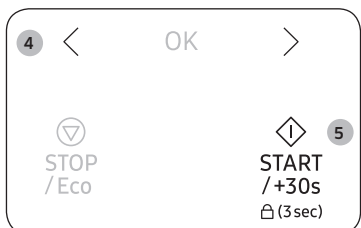
- A mikrohullámú sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A grillállvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.



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



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



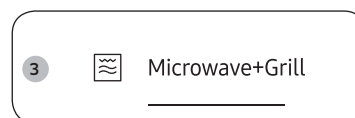
4. A < vagy a > (**Csökkentés/Növelés**) gombbal állítható be a kívánt grillezési idő.
 - A maximális grillezési idő 60 perc.
5. A grillezés elindításához nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
 - Amikor a grillezési idő lejárt, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig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

Mikrohullám és grill kombinációja

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

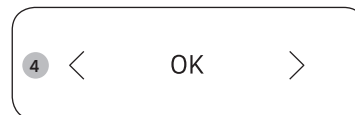
⚠ VIGYÁZAT

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



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

3. Nyomja meg a **Microwave+Grill (Mikrohullám+grill)** gombot.
 - A kezelőpanelen megjelenik az alapértelmezett teljesítményszint (600 W).
 - A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon (☐).



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

A mikrohullámú sütő használata



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

A Gyermekzár használata

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



- A Gyermekzár bekapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
 - A kezelőpanel lezárul a kijelzőjén pedig „L” látható.
- A Gyermekzár kikapcsolásához nyomja meg újra 3 másodpercig a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a < és > (Csökkentés/Növelés) gombot.
- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a < és > (Csökkentés/Növelés) gombot.

A mikrohullámú sütőben használható edények

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

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

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓X	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkesülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a mikrohullámú sütő falához, vagy ha túl sok fóliát használ.
Piritótányér	✓	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		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	X	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Ívkesülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	X	Ívkesülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	X	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főléssleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	X	Ívkesülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓X	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpaper vagy sütőpaper	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott

✓X : Körültekintően használja

X : Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

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

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

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek

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

Az étel lefedése főzéskor

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

Pihentetési idők

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

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)
Spénót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/Zöldborsó/ Kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Kínai Módra)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Kelbimbó	250 g	900 W	6-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Cukkini	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
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.		
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
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.		
Karlábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér rizs (Előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. (250 g), Adjon hozzá 750 ml hideg vizet. (375 g) 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (Előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. (250 g), Adjon hozzá 750 ml hideg vizet. (375 g) 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (Rizs + Vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (Rizs + Gabona)	250 g	900 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Melegítés

Mikrohullámú sütőben a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegíthet ételt.

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

Elrendezés és lefedés

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

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 900 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani. A javaslatokat lásd a táblázatokban. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

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

Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitorésszerű 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 üvegálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

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

Bébiétel melegítése

Bébiétel

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

Anyatej

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

Megjegyzés

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

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (Kávé, Tea, Víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 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.		
Leves (Mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	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.		
Ragu (Mélyhűtött)	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.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Tészta szósszal (Mélyhűtött)	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.		
Töltött tészta szósszal (Mélyhűtött)	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.		
Vegyes tál (Mélyhűtött)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		
Tálalásra kész sajtfondű (Mélyhűtött)	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.		

Bébiétel és anyatej melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő
Bébiétel (Zöldségek + Hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (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.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		1 perc - 1 perc 10 mp
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és tölts sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér középre. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.		

Kiolvasztás

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 kötőzshuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpögessen.

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

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek 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		9-12
Sertésszelet	250 g	180 W	5-7
Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! Hagyja állni 15-30 percig.			

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi			
Csirkedarabok	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! Hagyja állni 15-60 percig.			
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! Hagyja állni 10-25 percig.			
Gyümölcs			
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.			

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Kenyer	Zsömlé	180 W	1-1½
	(darabonként mintegy 50 g)		2½-3
	Pírtós/Szendvics	180 W	4-4½
	Bajor rozskenyér (Búza- + Rozsliszt)	180 W	7-9
Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.			

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található.

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

Édének 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 grillállványra kell helyezni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillsól 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 grillállványra kell helyezni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

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

Grillezési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő.

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

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	3-4	2-3
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a grillállványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a grillállványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a grillállványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a grillállványon.			
Mélyhűtött lasagne	400 g	300 W + Grill Csak grill	18½-19½ 1-2	-
	Tudnivalók A friss csőben sültet szedje ki kisméretű mikrózható edénybe. Az edényt helyezze a forgótányérra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.			

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Helyezze a tálat közvetlen a grillállványra.			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el ezeket a grillállványon. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.			
Sült csirke	1200 g	450 W + forgatható grill 300 W + Grill	21-22	21-22
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Tegye be egy mikrózható edénybe, majd helyezze forgótányérra. Grillezés után hagyja állni 5 percig.			
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Tudnivalók Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a grillállványra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.			
Fagyasztott pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Tudnivalók Helyezze a fagyasztott pizzát a grillállvány körére. Helyezze a grillállványt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.			

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis méretű, 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 kis méretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

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

Lekvárfőzés

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

Puding/tejsodó készítése

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

Pirított mandula készítése

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

Hibaelhárítás és információs kódok

Hibaelhárítás

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

Probléma	Ok	Teendő
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintógombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A mikrohullámú sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) gombot.

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

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a mikrohullámú sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a mikrohullámú sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a mikrohullámú sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a mikrohullámú sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a STOP/Eco (Leállítás/energiatakarékos) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a folytatáshoz nyomja meg ismét a START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) gombot.
A mikrohullámú sütő nincs szintben.	A mikrohullámú sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a mikrohullámú sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fém edényeket használt a mikrohullámú sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fém edényeket.
Amikor a mikrohullámú sütő áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
1. Csepeg a víz. 2. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. 3. Víz maradt a mikrohullámú sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd egy száraz törölkendővel törölje ki.

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A mikrohullámú sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
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 mikrohullámú sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a mikrohullámú sütő aljáról.

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

Probléma	Ok	Teendő
Kellemetlen szag áramlik a mikrohullámú sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a mikrohullámú sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.
A mikrohullámú sütő nem süt megfelelően.	A mikrohullámú sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A mikrohullámú sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a mikrohullámú sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

Hibaelhárítás és információs kódok

Információs kód

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

MEGJEGYZÉS

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

Műszaki adatok

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

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG30T5018U* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG30T5018U*
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem)	2900 W 1400 W 1500 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé. × ma. × mé.) Külső (fogantyúval) Sütőtér	517 x 297,3 x 425,3 mm 357 x 255 x 357 mm
Ürtartalom	30 liter
Tömeg Nettó	Kb. 15,9 kg
Zajszint	42 dBA

Jegyzet

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04591H-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG30T5018U*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Všeobecná bezpečnosť	6
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7
Obmedzená záruka	8
Definícia produktovej skupiny	8
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8
Inštalácia	9
Príslušenstvo	9
Miesto inštalácie	9
Tanier	9
Údržba	10
Čistenie	10
Výmena (oprava)	10
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10
Funkcie mikrovlnnej rúry	11
Mikrovlnná rúra	11
Ovládací panel	11
Použitie mikrovlnnej rúry	12
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	12
Varenie/Prihrievanie	13
Nastavenie času	14
Zmeny úrovni výkonov a času	14
Nastavenie času varenia	15
Zastavenie varenia	15
Nastavenie režimu úspory energie	15
Používanie funkcie Výkonné rozmrazovanie	16

Používanie Zdravé varenie na pare	17
Spríevodca varením v sklenenom naparovači	20
Používanie funkcie Automatické varenie	21
Grilovanie	27
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	27
Používanie funkcie Detského zámku	28
Vypínanie signalizácie	28
Spríevodca pomôckami na varenie	29
Spríevodca varením	30
Riešenie problémov a informačné kódy	38
Riešenie problémov	38
Informačný kód	42
Technické údaje	42

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

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

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

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

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

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

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

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

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry. Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom 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 veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Nepoužívajte parný čistič.

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

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

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

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

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

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

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

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.

Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.

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

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

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

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

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

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

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

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

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

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

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 napájaciach zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprenujte vodu.

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

Na rúru nesprenujte prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, 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 vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu. Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

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

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

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

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

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne.

Pre prípad, že rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra rúry vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

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

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

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

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

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickkej 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 uvažlivo, pozorne a obozretne.

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

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

Ac 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 zvarovanie.

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

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

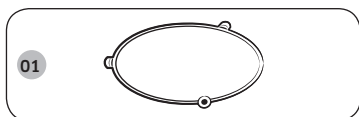
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

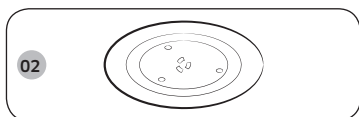
Inštalácia

Príslušenstvo

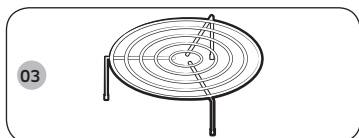
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



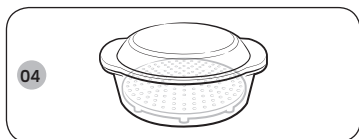
- 01 Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu mikrovlnnej rúry. Valčekový krúžok podopiera tanier.



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



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



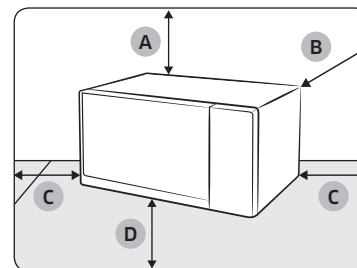
- 04 Sklenený naparovač** pozri stranu 20. Sklenený naparovač pri používaní funkcie Healthy Steam (Zdravé varenie na pare).

⚠ UPOZORNENIE

- Nezapínajte mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.
- So skleneným naparovačom nepoužívajte režimy **Grill (Grilovanie)** a **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie)**.

Prevádzkový režim	Microwave (Mikrovlnný ohrev)	Grill (Grilovanie)/ Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie)
Sklenený naparovač	0	X

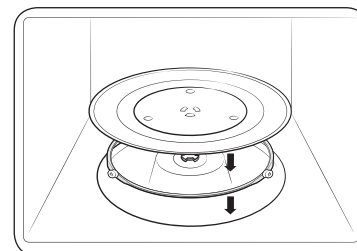
Miesto inštalácie



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

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

Tanier



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

Údržba

Čistenie

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

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

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra mikrovlnnej rúry

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

UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

VAROVANIE

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

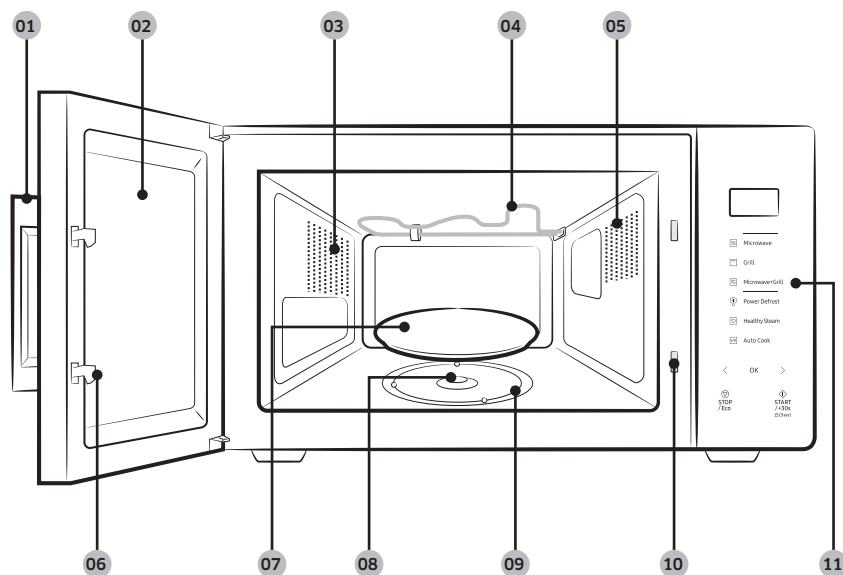
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

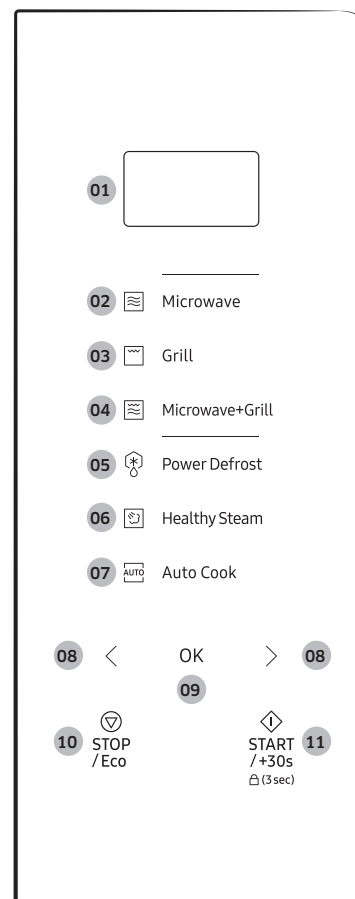
Funkcie mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra



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

Ovládací panel



- | | |
|----|---|
| 01 | Displej |
| 02 | Microwave (Mikrovlnný ohrev) |
| 03 | Grill (Grilovanie) |
| 04 | Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie) |
| 05 | Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie) |
| 06 | Healthy Steam (Zdravé varenie na pare) |
| 07 | Auto Cook (Automatické varenie) |
| 08 | Zníženie/Zvýšenie (Váha/Portie/Čas) |
| 09 | OK (Časovač) |
| 10 | STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko) |
| 11 | START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) (Detská zámka) |



Použitie mikrovlnnej rúry

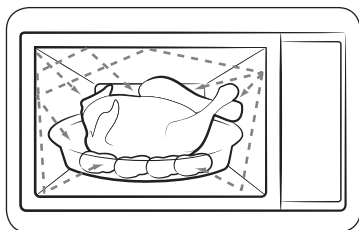
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia



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

POZNÁMKA

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

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

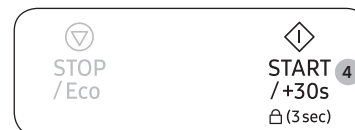
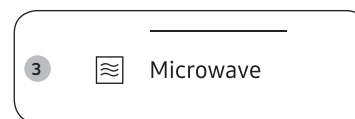
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

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

V prípade akýchkoľvek problémov pozrite si časť "Riešenie problémov" na stránkach 38 až 42.

POZNÁMKA

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



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

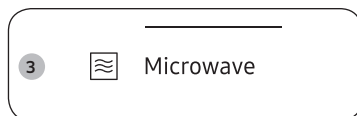


Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

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

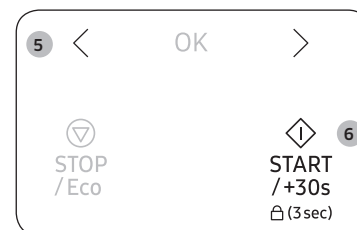
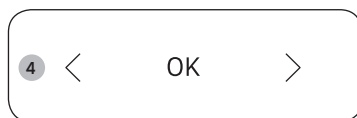


1. Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dverka.

⚠ UPOZORNENIE

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.

3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
 - Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí príslušná ikona (📶) a maximálna úroveň výkonu (900 W).
4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte požadovanú úroveň výkonu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Prečítajte si časť "Zmeny úrovni výkonov a času" na strane 14, kde sa nachádzajú informácie o primeranej úrovni výkonu.



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



Použitie mikrovlnnej rúry

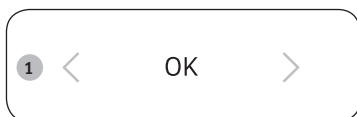
Nastavenie času

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

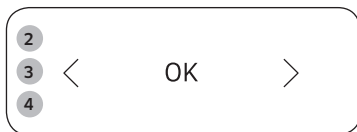
- Po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- Bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Ak chcete použiť letný čas, musíte čas zmeniť manuálne.



1. Stlačte tlačidlo **OK**.



2. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte 24-hodinový alebo 12-hodinový režim a potom stlačte tlačidlo **OK**.

3. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**.

4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte minútu a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

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

Zmeny úrovni výkonov a času

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

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	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 vyššiu úroveň výkonu, čas varenia sa zníži.
- Ak vyberiete nižšiu úroveň výkonu, čas varenia sa zvýši.



Nastavenie času varenia

Počas toho, ako varíte v mikrovlnnej rúre, môžete zvýšiť alebo znížiť čas varenia.

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



Postup 1

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

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

POZNÁMKA

Čas varenia môžete iba zvýšiť.

Postup 2

Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte čas varenia.



Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

Dočasné zastavenie varenia

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

Úplné zastavenie varenia

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

Nastavenie režimu úspory energie

Mikrovlnná rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**. Displej ovládacieho panela sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)**. Displej ovládacieho panela zobrazuje aktuálny čas.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

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

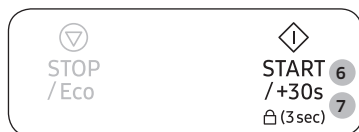
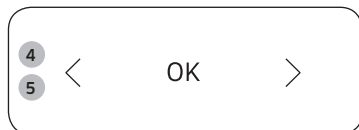
Použitie mikrovlnnej rúry

Používanie funkcie Výkonné rozmrazovanie

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

UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dverka.
3. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte druh jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti „Opis programu Výkonného rozmrazovania“ na strane 16.
5. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte veľkosť porcie a potom stlačte tlačidlo **OK**.
6. Rozmrazovanie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.
 - Keď dverka mikrovlnnej rúry zapípujú, otvorte dverka a obráťte jedlo.
7. Zatvorte dverka a potom stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** pokračujte v rozmrazovaní.
 - Po skončení rozmrazovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Opis programu Výkonného rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy Výkonné rozmrazovanie množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Umiestnite mäso, hydinu alebo rybu na plochý sklenený tanier alebo keramický tanier.

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

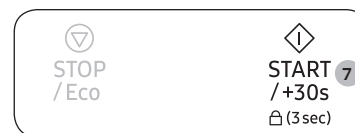
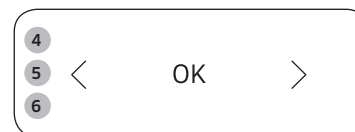
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4	Chlieb/Koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a po zapípaní mikrovlnnej rúry ho otočte . Umiestnite koláč na keramický tanier a ak to bude možné, po zapípaní mikrovlnnej rúry ho otočte. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrupkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstáť 5-20 minút.

Používanie Zdravé varenie na pare

Healthy Steam (Zdravé varenie na pare) má 17 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu. Program **Healthy Steam (Zdravé varenie na pare)** môžete používať so skleneným naparovačom.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



- Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
- Vložte sklenený naparovač so surovinami a potom zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo **Healthy Steam (Zdravé varenie na pare)**.
- Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte požadovanú kategóriu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - 1. Zdravé
 - 2. Orientálne
- Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte druh jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
- Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte veľkosť porcie a potom stlačte tlačidlo **OK**.
- Stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)** spustíte funkciu Healthy Steam (Zdravé varenie na pare).
 - Jedlo sa v mikrovlnnej rúre varí v závislosti od vybraného predprogramovaného nastavenia.
 - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Použitie mikrovlnnej rúry

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 17 predprogramovaných volieb varenia. Predprogramované možnosti sú rozdelené na Zdravé a Orientálne.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Opis programu Healthy Steam (Zdravé varenie na pare)

1. Zdravé

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 - 1	Kvietky brokolice	250 g 500 g	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte brokolicu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
1 - 2	Porciované mrkvy	250 g 500 g	Opláchnite a očistite čerstvú mrkvu. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte mrkvu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
1 - 3	Ružičky karfiolu	250 g 500 g	Čerstvý karfiol umyte, očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte karfiol a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 - 4	Tekvica na kocky	250 g 500 g	Odvážte čerstvú tekvicu, potom ju umyte a nakrájajte na kúsky podobných rozmerov alebo na kocky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte tekvicu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
1 - 5	Ošúpané zemiaky	250 g 500 g	Zemiaky opláchnite a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte zemiaky a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
1 - 6	Mrazená zelenina	250 g 500 g	Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte mrazenú zeleninu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
1 - 7	Ovocný kompót	400 g	Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte ovocie a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 – 8	Biela ryža	250 g	Do skleneného naparovača vložte ryžu. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 5 minút odstáť.
1 – 9	Hovädzie mäso na pare	250 g 500 g	Odvážte mleté hovädzie mäso a vytvorte guľôčky (s Ø 25 mm). Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte hovädzie mäso a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
1-10	Filety z lososa	300 g 600 g	Opláchnite rybu a pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte filety z lososa a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
1-11	Kuracie prsia	300 g 600 g	Opláchnite kúsky a jemne narežte kožu. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte kuracie prsia a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.

2. Orientálne

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Kaša s kúskami kuracieho mäsa	650 g	150 g kuracieho stehna nakrájajte na plátky a v miske zmiešajte s kukuričným škrobom. Do skleneného naparovača nalejte 400 ml vody a kurací vývar. Do skleneného naparovača vložte kuraciu zmes a 100 g napučanej ryže. Zakryte pokrievkou. Po varení pomiešajte a nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
2-2	Biela ryba na pare	250 g 500 g	Tresku opláchnite studenou vodou. Poprášte 1 čajovou lyžičkou soli a trochu čierneho korenia. Pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou sójovej omáčky a dajte na 30 minút odstáť do chladničky. Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. 4 filety rozložte do jednej vrstvy na vkladací priečinok a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
2 – 3	Knedle na pare	300 g	Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Na vkladací priečinok dajte mrazenú knedľu a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
2-4	Zelená Listová zelenina	125 g 250 g	Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Opláchnite zelenú listovú zeleninu. Položte ju na vkladací priečinok a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

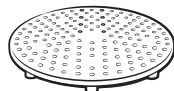
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-5	Vajcia na pere	350 g	Do skleneného naparovača vložte 3 vajcia, 250 ml vody, kurací vývar, štipku soli a 10 ml oleja. Pomaly zamiešajte lyžicou. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.
2-6	Krevety pripravované v pare	300 g	Do skleneného naparovača nalejte 100 ml vody. Čerstvé krevety opláchnite. Položte ju na vkladací priečinok a vložte do skleneného naparovača. Zakryte pokrievkou. Po varení nechajte 2 – 3 minúty odstáť.

Sprivodca varením v sklenenom naparovači

Sklenený naparovač je založený na princípe varenia v pare a je určený na rýchle a zdravé varenie pomocou mikrovlnnej rúry Samsung. Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty. Sklenený naparovač v mikrovlnnej rúre pozostáva z troch dielov:



Miska



Silikónová platňa



Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 200 °C. Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

Podmienky používania

- Nevykonávajte nasledujúce činnosti:
 - utieranie mokrou utierkou alebo umiestnenie na mokrý podklad, keď je sklo horúce,
 - umiestnenie na priamy plameň.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.
- Pri vyberaní skleneného naparovača buďte opatrní, pretože rukoväť sa môže zohriať na mimoriadne vysokú teplotu. Používajte kuchynské chňapky.
- Po dokončení varenia bude sklenený naparovač plný pary, ktorá vás môže popáliť. Nepribližujte sa tvárou do blízkosti nádoby a pri skladaní veka majte na rukách kuchynské chňapky.

Údržba

- Systém na prípravu jedál na pare možno umývať v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.

⚠ UPOZORNENIE

So skleneným naparovačom nepoužívajte režimy **Grill (Grilovanie)** a **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie)**.

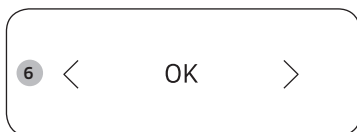
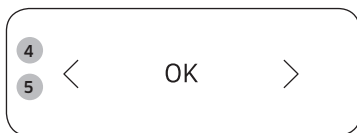
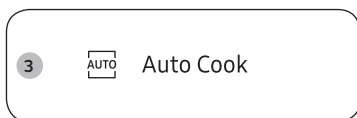
Prevádzkový režim	Microwave (Mikrovlnný ohrev)	Grill (Grilovanie)/ Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie)
Sklenený naparovač	0	X

Používanie funkcie Automatické varenie

Automatické varenie má 32 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.
4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte požadovanú kategóriu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - 1. Zdravé varenie
 - 2. Domáci dezert
5. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte druh jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti "Opis programu Automatického varenia" na stranách 22 až 26.
6. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte hmotnosť jedla a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti "Opis programu Automatického varenia" na stranách 22 až 26.
 - V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.
 - Hmotnosť nemusíte vyberať v prípade Domáci dezert.



7. Automatické varenie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.
 - Jedlo sa v mikrovlnnej rúre varí v závislosti od vybraného predprogramovaného nastavenia.
 - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.



Použitie mikrovlnnej rúry

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 32 predprogramovaných volieb varenia. Predprogramované možnosti sú rozdelené na Zdravé varenie a Domáci dezert.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Opis programu Automatického varenia

1. Zdravé varenie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1	Hotové jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-2	Vegetariánske jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2-3 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-3	Kvietky brokolice	250 g 500 g	Kvietky brokolice opláchnite a vyčistite. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml vody. (2-3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-4	Porciované mrkvy	250 g	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml vody. (2-3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-5	Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (1 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-6	Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.



Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-7	Varená kukurica	500 g (2 ks)	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-8	Ošúpané zemiaky	250 g 500 g	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-9	Hnedá ryža (predvarená)	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minút.
1-10	Celozrnné makaróny	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 1 l vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
1-11	Quinoa	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-12	Bulgur	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (500 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minút.
1-13	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	500 g	Vložte zeleninu, napríklad predvarené zemiakové plátky, cuketu, paradajky a omáčku, do vhodnej misky z varného skla. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádoby položte na grilovací stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-14	Grilované paradajky	400 g	Opláchnite a vyčistite paradajky. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Misku umiestnite na grilovací stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-15	Kuracie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
1-16	Morčacie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-17	Čerstvé rybie filety	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-18	Čerstvé filety z lososa	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-19	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
1-20	Čerstvý pstruh	400 g (1-2 ryby)	Vložte 1-2 celé čerstvé ryby do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
1-21	Grilovaná ryba	400 g (1-2 ryby)	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na grilovací stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.
1-22	Grilovaný steak z lososa	300 g (2 stejky)	Rovnomerne položte rybacie steaky na grilovací stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. 2 minúty nechajte odstáť.

2. Domáci dezert

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Orechová torta	1 porcia	Prísady Múka 120 g, maslo 150 g, tmavý cukor 100 g, vajcia 2 ks, vlašské orechy (nasekané) 50 g, prášok do pečiva 4 g
			1. V miske zmiešajte maslo a tmavý cukor. 2. Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. 3. Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. 4. Pridajte orechy a dôkladne zamiešajte. 5. Zmes vylejte do vymastenej sklenenej alebo plastovej misky. 6. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-1]. 7. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-2	Banánový chlieb	1 porcia (6 ks)	Prísady Banány 3 ks, zmes na palacinky 120 g, mlieko 120 g, vajce 1 ks, sladový sirup 2 pol. lyž.
			1. Nasekajte banán. 2. Zmiešajte zmes na palacinky, mlieko, vajce a sladový sirup v miske. 3. Pridajte banán a dobre zamiešajte. 4. Zmes nalejte do 6 papierových pohárov. 5. Vložte papierové poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-2]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-3	Piškótový koláč	1 porcia	Prísady Múka 170 g, maslo 50 g, cukor 150 g, vajcia 3 ks, prášok do pečiva 10 g
			1. V miske zmiešajte maslo a cukor. 2. Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. 3. Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. 4. Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. 5. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-3]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-4	Čokoládový koláčik brownie	1 porcia	Prísady Múka 90 g, maslo (roztopené) ½ šálky, cukor 230 g, vajcia 2 ks, kakaový prášok 40 g
			1. V miske zmiešajte maslo, vyšľahané vajcia a cukor. 2. Pridajte múku a kakaový prášok a ďalej miešajte. 3. Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. 4. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-4]. 5. Po varení nechajte 20-30 minút stáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-5	Vaječný dezert	1 porcia (3 ks)	Prísady Mlieko 250 g, cukor 40 g, vajcia 2 ks.
			1. Do misky rozbité dve vajcia. Mierne vyšľahajte vajcia ručným šľahačom. Držte hrot šľahača na dne misky, aby sa nevytvorilo príliš veľa peny. 2. V inej miske zmiešajte mlieko a cukor. 3. K vyšľahaným vajíčkam pridajte mlieko a zároveň stále šľahajte. 4. Preosejte vaječnú zmes cez jemné sitko. Vyškrabte dno sitka špachtľou. Zvyšky peny odstráňte z povrchu lyžicou. 5. Nalejte zmes do pohárov na puding. 6. Vložte poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-5]. 7. Po uvarení vychladte a podávajte.
2-6	Čokoládový hrnčekový koláč	1 porcia	Prísady Maslo 30 g, cukor 60 g, vajce 1 ks, hustá smotana 40 g, múka 25 g, kakaový prášok 15 g, vanilka 1,5 g, polosladké čokoládové kvapky 50 g
			1. Vymiešajte spolu maslo, vajce a smotanu v hrnčeku, aby sa dobre spojili. 2. Pridajte múku, cukor a ďalej miešajte. 3. Pridajte kakao a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. 4. Vmiešajte čokoládové kvapky. 5. Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-6]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.



Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-7	Hrnčekový koláč	1 porcia	Prísady Maslo 30 g, cukor 60 g, vajce 1 ks, múka 50 g, mlieko 30 g, vanilka 6 g, mleté mandle 3 g, prášok do pečiva 1,5 g
			1. Vymiešajte spolu maslo a vajce v hrnčeku, aby sa dobre spojili. 2. Pridajte múku, cukor a prášok do pečiva a ďalej miešajte. 3. Pridajte mleté mandle a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. 4. Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-7]. 5. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2-8	Café Latte	1 porcia	Prísady Instantná mletá káva 2 g, voda 50 g, mlieko 125 g
			1. V hrnčeku zmiešajte mletú kávu a vodu. 2. Do iného hrnčeka nalejte mlieko. 3. Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-8]. 4. Po zapípaní hrnček vyberte. 5. Vložte kávovú zmes do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s). 6. Po uvarení dobre zamiešajte a podávajte.
2-9	Zelený čaj latte	1 porcia	Prísady Zelený práškový čaj 6 g, cukor 15 g, mlieko 250 g
			1. Všetky prísady vymiešajte v hrnčeku. 2. Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-9]. 3. Po varení dobre zamiešajte a podávajte.

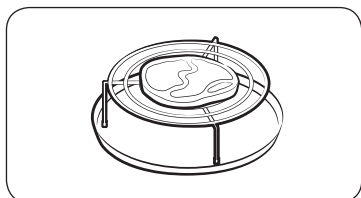
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-10	Čaj s mliekom	1 porcia	Prísady Vrecúška čierneho čaju 2 ks, voda 60 g, mlieko 125 g
			1. V hrnčeku zmiešajte vrecúška čierneho čaju a vodu. 2. Do iného hrnčeka nalejte mlieko. 3. Vložte čajovú zmes do mikrovlnnej rúry a vyberte program Automatické varenie [2-10]. 4. Po zapípaní hrnček vyberte. 5. Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s). 6. Po uvarení dobre zamiešajte a podávajte.



Grilovanie

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

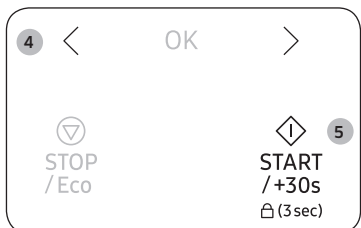
- Keď sa dotýkate riadov v mikrovlnnej rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete grilovací stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.



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



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



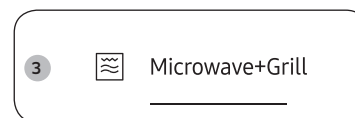
4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte požadovaný čas grilovania.
 - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
5. Grilovanie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.
 - Po dokončení grilovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

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

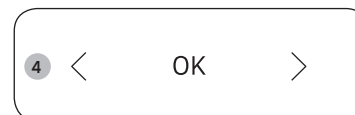
⚠ UPOZORNENIE

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



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo na grilovací stojan a potom zatvorte dverka.
3. Stlačte tlačidlo **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev+Grilovanie)**.

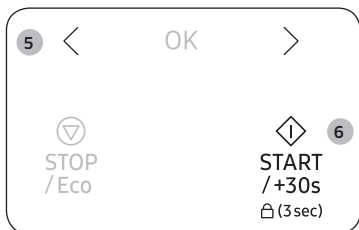
- Displej ovládacieho panela zobrazuje predvolený výkon (600 W).
- Displej ovládacieho panela zobrazuje príslušnú ikonu (☐, ☐).



4. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) vyberte požadovanú úroveň výkonu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
 - Môžete nastaviť výkon 600 W, 450 W alebo 300 W.
 - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



Použitie mikrovlnnej rúry



5. Stlačením tlačidla < alebo > (**Zníženie/Zvýšenie**) nastavte požadovaný čas varenia.
 - Maximálny čas varenia je 60 minút.
6. Varenie spustíte stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.
 - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Signál pripomenutia ukončenia prípravy potom zaznie 3-krát každú minútu.

Používanie funkcie Detského zámku

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



- Ak chcete aktivovať Detská zámka, stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.
 - Ovládací panel sa zamkne a jeho displej bude zobrazovať „L“.
- Ak chcete deaktivovať Detská zámka, znovu stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s)**.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Ak chcete vypnúť pípanie, stlačte zároveň tlačidlo < a > (**Zníženie/Zvýšenie**).
- Ak chcete znovu zapnúť pípanie, znovu stlačte zároveň tlačidlo < a > (**Zníženie/Zvýšenie**).



Spríevodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné zariadenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Alobal	✓X	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene mikrovlnnej rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• 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.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
• 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.
Kov		
• Riady	X	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Stahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	X	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Prilnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikáť horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓X	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

✓X : Používajte opatrne

X : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

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

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

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikáť 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.

Sprievodca 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	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina (Mrkvy/Hrášok/Kukurica)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30–45 ml studenej vody (2–3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryté.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Brokolica	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Mrkvy	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Karfiol	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Cukiny	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Baklažány	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minúty nechajte odstáť.		
Pór	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Hríby	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. 3 minúty nechajte odstáť.		
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minúty nechajte odstáť.		
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minúty nechajte odstáť.		

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a pošlite alebo pridajte bylinky a maslo. Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečiť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. (250 g), pridajte 750 ml studenej vody. (375 g) Nechajte odstáť 5 minút.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. (250 g), pridajte 750 ml studenej vody. (375 g) Nechajte odstáť 5 minút.		
Miešaná ryža (Ryža + Divoká Ryža)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešané obilniny (Ryža + Obilie)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné rúry a sporáky. Ako pomôcku použite úroveň výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa musia prihriať pomocou výkonu 900 W, zatiaľ čo iné sa musia ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

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

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

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo prvýkrát, odporúčame, aby ste si zaznamenali potrebný čas ako referenčnú hodnotu na budúce použitie.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2–4 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 mikrovlnnej rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.

Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava

Vyprázdnite do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2–3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30–40 °C.

Detské mlieko

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite 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	Power (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. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Polievka (Chladená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Pokyny Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Spríevodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	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. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plnené cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plátky mäsa (Chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. 3 minúty nechajte odstáť.		
Syrové fondue pripravené na podávanie (Chladené)	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. 1-2 minúty nechajte odstáť.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600 W	30 s.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Detská ovsená kaša (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 odstáť 2-3 minúty.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 s.
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 sek.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatrasť a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatrasť a nechajte odstáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním dobre zatrasť a opatrne skontrolujte teplotu.		

Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Mäso			
Mleté mäso	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	5-7
Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-30 minút.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celá kura	1200 g	180 W	32-34
Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celá 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.			
Ryba			
Rybíe 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 uššie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 10-25 minút.			
Ovocie			
Bobuľové plody	300 g	180 W	6-7
Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5-10 minút.			

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Chlieb			
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks (4 ks)	180 W	1-1½ 2½-3
Hrianka/Sendvič	250 g	180 W	4-4½
Nemecký chlieb (Múka + 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 odstáť 5-20 minút.			

Grilovanie

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru.

Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3-5 minút zaisťuje rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie na grilovanie

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie

Kotlety, klobásky, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hriankov s oblohou.

Dôležitá poznámka

Vždy, keď sa použije len režim grilovania, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na grilovací 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 + Grilovanie, 450 W + Grilovanie a 300 W + Grilovanie.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie s mikrovlnným ohrevom a grilovaním

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 (mikrovlnný ohrev + grilovanie), jedlo by sa malo umiestniť na grilovací stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

Spríevodca grilovaním pre čerstvé a mrazené potraviny

3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

⚠ UPOZORNENIE

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	3-4	2-3
Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na grilovací stojan.				
Grilované paradajky	400 g (2 ks)	300 W + Grilovanie	5-6	-
Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na grilovací stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Grilovanie	4-5	-
Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na grilovací stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				
Pečené zemiaky	500 g	600 W + Grilovanie	7-8	-
Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na grilovací stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.				
Mrazené lasagne	400 g	300 W + Grilovanie Iba grilovanie	18½-19½ 1-2	-
Pokyny Čerstvé cestíčko položte na malý tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier umiestnite na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.				

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Grilovanie	7-8	-
Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier položte priamo na grilovací stojan.				
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	300 W + Grilovanie	8-10	6-8
Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na grilovací stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Pečené kurča	1200 g	450 W + Grilovanie obráťte 300 W + Grilovanie	21-22	21-22
Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Vložte dovnútra nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a položte ju na otočný tanier. Po grilovaní nechajte 5 minút odstáť.				
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Grilovanie	5-7	5½-6½
Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na grilovací stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Mrazená pizza	300-350 g	450 W + Grilovanie	11-12	-
Pokyny Mrazenú pizzu umiestnite na kruh grilovacieho stojana. Grilovací stojan položte na otočný tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.				

Spríevodca varením

Tipy a triky

Roztápanie kryštalizovaného medu

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20–30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

Roztápanie želatíny

Suché plátky želatíny (10 g) ponorte na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

Varenie džemu

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľovitých plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10–12 minút pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

Varenie pudingu/vaječného krému

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite misku vhodnej veľkosti z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozporených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozporených mandlí. Počas opekania s dĺžkou 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2–3 minúty odstáť v mikrovlnnej rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov a informačné kódy

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Mikrovlnná rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Mikrovlnná rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo START/+30s (SPUŠTIŤ/+30 s) , aby sa prevádzka spustila.

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

Problém	Príčina	Riešenie
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou mikrovlnnej rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite mikrovlnnú rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Mikrovlnná rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a 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.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko) .
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro mikrovlnnej rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30 s) , aby sa prevádzka spustila.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
Mikrovlnná rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Mikrovlnná rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je mikrovlnná rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia mikrovlnnej rúry/ funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa mikrovlnná rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z mikrovlnnej rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V mikrovlnnej rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri mikrovlnnej rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie mikrovlnnej rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa pri otáčaní ťahá po povrchu.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti mikrovlnnej rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane mikrovlnnej rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Grilovanie		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	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.
Mikrovlnná rúra		
Mikrovlnná rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní mikrovlnnej rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Zvnútra mikrovlnnej rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť mikrovlnnú rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Mikrovlnná rúra nevarí správne.	Dvierka mikrovlnnej rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky mikrovlnnej rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky mikrovlnnej rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

Riešenie problémov a informačné kódy

Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Riešenie
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.	Tlačidlá vyčistíte a skontrolujete, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že MG30T5018U* rúra značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG30T5018U*
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnný ohrev Grilovanie (ohrevný prvok)	2900 W 1400 W 1500 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovni (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku (vrátane rukoväti) Priestor rúry	517 x 297,3 x 425,3 mm 357 x 255 x 357 mm
Objem	30 litrov
Hmotnosť Čistá	približne 15,9 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámky

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04591H-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG30T5018U*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obecné bezpečnostní pokyny	6
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7
Omezená záruka	8
Definice výrobní skupiny	8
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8
Umístění a zapojení	9
Příslušenství	9
Místo instalace	9
Otočný talíř	9
Údržba	10
Čištění	10
Výměna (oprava)	10
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10
Funkce mikrovlnné trouby	11
Mikrovlnná trouba	11
Ovládací panel	11
Používání mikrovlnné trouby	12
Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Kontrola správného chodu mikrovlnné trouby	12
Vaření/Ohřev	13
Nastavení času	14
Výkonové stupně a nastavení doby	14
Nastavení doby vaření	15
Zastavení vaření	15
Nastavení režimu úspory energie	15
Použití funkce Rozmrazování	16

Používání funkce Zdravé vaření v páře	17
Příručka pro vaření ve skleněném pařáku	20
Používání funkce Automatické vaření	21
Grilování	27
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	27
Používání funkce Dětská pojistka	28
Vypnutí zvukového signálu	28
Pokyny pro výběr nádobí	29
Pokyny pro přípravu pokrmů	30
Odstraňování problémů a informační kódy	38
Řešení problémů	38
Informační kód	42
Technické údaje	42

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, je zakázáno troubu používat, dokud ji neopraví kvalifikovaný technik.

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

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože u takových nádob hrozí exploze.

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

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli na těchto místech:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penzionech.

Používejte pouze nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

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

Tato mikrovlnná trouba je určena k ohřevu pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně požár.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

Při mikrovlnném ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Před podáváním dětských lahví je kvůli možným popáleninám nutné obsah 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.

Bezpečnostní pokyny

Mikrovlnnou troubu je povoleno instalovat pouze na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skřínce. Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat k mikrovlnnému vaření.

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

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého čističe. Spotřebič není určen k instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen k 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.

Dohlízejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti 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 vhodnou nádobu s vodou.

Pokud trouba vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

VAROVÁNÍ: Pokud budete používat spotřebič v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože trouba bude pracovat s vysokou teplotou. 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. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

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

Nepoužívejte parní čistič.

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

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte v bezpečné vzdálenosti od trouby, případně na ně dohlížejte.

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

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

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

Povrchy se během použití často zahřívají.

Spotřebiče nesmí být ovládány externími časovači ani oddělenými systémy dálkového ovládání.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí do 8 let.

Bezpečnostní pokyny

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.

Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od nečistot.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.

Neberte šňůru do mokrých rukou.

Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.

Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely ani elektrické transformátory.

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

Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu či napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. 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 ani 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 zachytit prsty. Pokud otevíráte nebo zavíráte dvířka, udržujte děti mimo dosah.

Mikrovlnná trouba - varování

Při mikrovlnném ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu, proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Než s nápoji budete manipulovat, vždy je nechte alespoň 20 sekund odstát.

V průběhu ohřívání může být nutné pokrm promíchat. Po ohřívání pokrm vždy zamíchejte.

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.

Neponořujte plechy ani rošty krátce po vaření do vody, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

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

Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Může dojít k elektrickému oblouku.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

Pokud připravujete menší množství potravin, použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívajte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod. Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Hrozí 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.

Abyste zabránili zpožděnému intenzivnímu varu, v polovině ohřívání a po jeho dokončení ohřívanou tekutinu promíchejte a poté nechte alespoň na 20 sekund odstát.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte troubu prázdnou. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky na 30 minut vypne. 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 (západkami dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nevkládejte žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Použití je povoleno až po opravě kvalifikovaným technikem.

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 kvalifikovaným technikem.

Bezpečnostní pokyny

Omezená záruka

V případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, které způsobil zákazník, bude společnost Samsung účtovat poplatek. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze k účelům, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny k 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 potravin. Je určena pouze k domácímu použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření k úpravě materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné k používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie do domácností a obytných domů.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

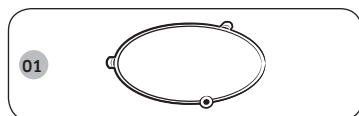
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

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

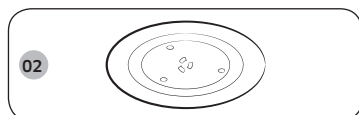
Umístění a zapojení

Příslušenství

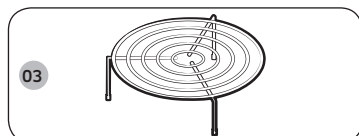
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



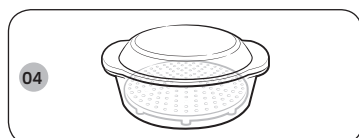
- 01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu mikrovlnné trouby. Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



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



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



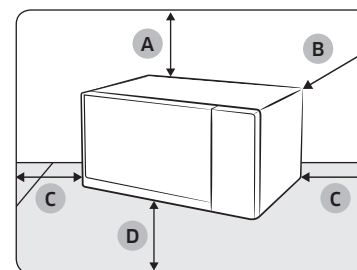
- 04 Skleněný pařák** viz strana 20. Skleněný pařák se používá s funkcí Healthy Steam (Zdravé vaření v páře).

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nespouštějte žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.
- Nepoužívejte režimy **Grill (Grilování)** a **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování)** se skleněným pařákem.

Režim	Microwave (Mikrovlnný režim)	Grill (Grilování) / Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování)
Skleněný pařák	0	X

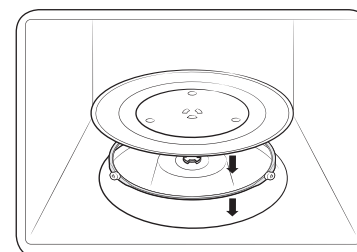
Místo instalace



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

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

Otočný talíř



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

Údržba

Čištění

Pravidelně mikrovlnnou troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na mikrovlnné troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvírkům, těsnění dvírek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvírek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn mikrovlnné trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku mikrovlnné trouby

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

UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

VAROVÁNÍ

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

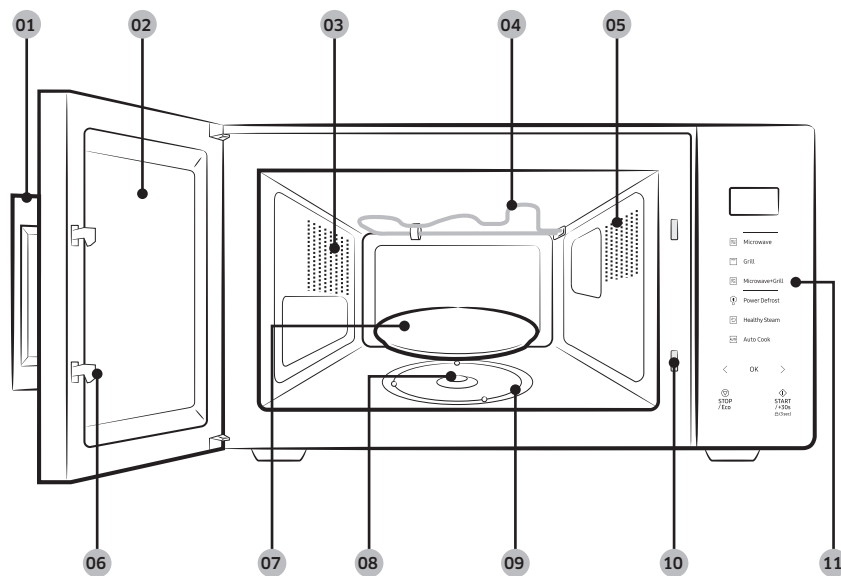
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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

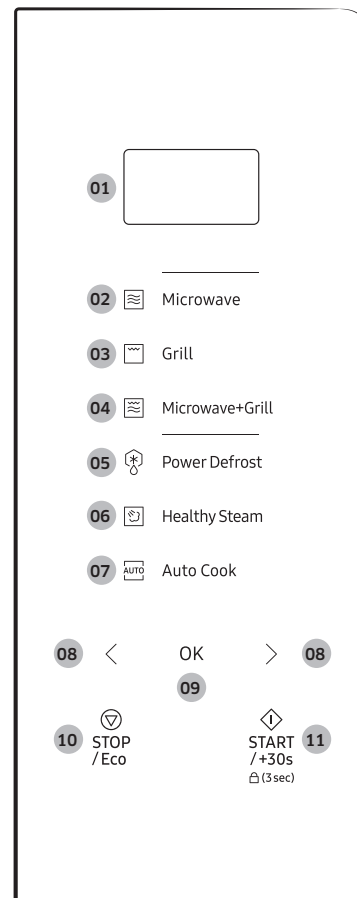
Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba



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

Ovládací panel



- | | |
|----|--|
| 01 | Zobrazení |
| 02 | Microwave (Mikrovlnný režim) |
| 03 | Grill (Grilování) |
| 04 | Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování) |
| 05 | Power Defrost (Rozmrazování) |
| 06 | Healthy Steam (Zdravé vaření v páře) |
| 07 | Auto Cook (Automatické vaření) |
| 08 | Snižít/Zvýšit (Hmotnost/Porce/Čas) |
| 09 | OK (Hodiny) |
| 10 | STOP/Eco (STOP/Úsporný režim) |
| 11 | START/+30s (Dětská pojistka) |



Používání mikrovlnné trouby

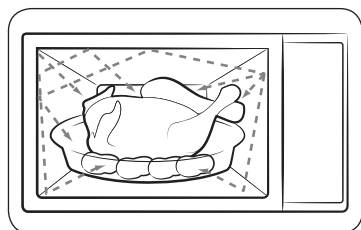
Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
 - Množství a hustota
 - Obsah vody
 - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

POZNÁMKA

Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z mikrovlnné trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce.

Zajistíte tím následující:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Kontrola správného chodu mikrovlnné trouby

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

Pokud máte jakékoli problémy, nahlédněte do části „Řešení problémů“ na stranách 38 až 42.

POZNÁMKA

Mikrovlnnou troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Do mikrovlnné trouby musí být vložen otočný talíř. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.



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

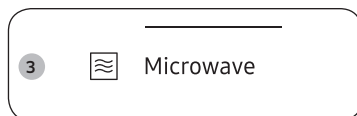


Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

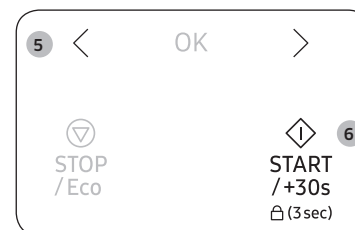
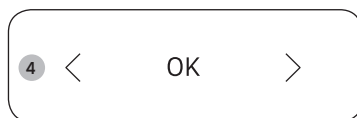


1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

3. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.
 - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena odpovídající ikona (📶) a maximální výkonový stupeň (900 W).
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit/Zvýšit**) nastavte požadovaný výkonový stupeň a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Vhodný výkonový stupeň viz část „Výkonové stupně a nastavení doby“ na straně 14.



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



Používání mikrovlnné trouby

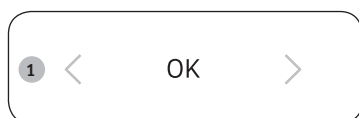
Nastavení času

Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém, nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

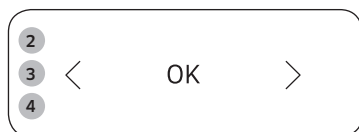
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

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



1. Stiskněte tlačítko **OK**.



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

POZNÁMKA

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

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	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.

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



Nastavení doby vaření

V průběhu přípravy v mikrovlnné troubě je možné prodloužit nebo zkrátit dobu vaření.

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



Postup 1

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

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

POZNÁMKA

Dobu vaření je možné pouze prodloužit.

Postup 2

Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit/Zvýšit**) upravte dobu vaření.



Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Pozastavení vaření

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

Ukončení vaření

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

Nastavení režimu úspory energie

Mikrovlnná trouba je vybavena režimem úspory energie.



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

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

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

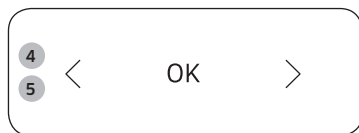
Používání mikrovlnné trouby

Použití funkce Rozmrazování

Funkce Rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba a koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snížit/Zvýšit**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Rozmrazování“ na straně 16.
5. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snížit/Zvýšit**) nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK**.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte rozmrazování.
 - Když mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, otevřete dvířka a otočte pokrm.
7. Zavřete dvířka a poté stisknutím tlačítka **START/+30s** pokračujte v rozmrazování.
 - Jakmile bude rozmrazování dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Popis programu Rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež a ryby na plochý skleněný nebo keramický talíř.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Až mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, maso otočte. 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 křídél chraňte alobalem. Až mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, 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. Až mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, ryby otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 50 minut odstát.

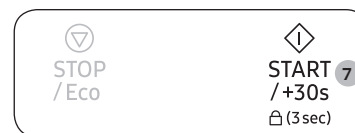
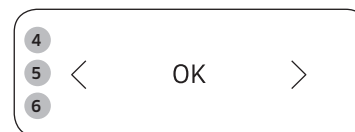
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
4	Chléb nebo koláč	125 až 1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile mikrovlnná trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, jakmile mikrovlnná trouba vydá zvukový signál. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 5 až 20 minut odstát.

Používání funkce Zdravé vaření v páře

Funkce Healthy Steam (Zdravé vaření v páře) má 17 předprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň. Pomocí funkce **Healthy Steam (Zdravé vaření v páře)** lze vařit ve skleněném pařáku.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



- Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
- Umístěte skleněný pařák s pokrmem a poté zavřete dvířka.
- Stiskněte tlačítko **Healthy Steam (Zdravé vaření v páře)**.
- Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít/Zvýšit**) nastavte požadovanou kategorii a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - 1. Zdravé
 - 2. Orientální
- Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít/Zvýšit**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
- Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snižít/Zvýšit**) nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK**.
- Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte funkci Healthy Steam (Zdravé vaření v páře).
 - Mikrovlnná trouba uvaří pokrm podle zvoleného předprogramovaného nastavení.
 - Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Používání mikrovlnné trouby

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 17 předprogramovaných variant vaření. Přednastavené programy jsou uspořádány do kategorií Zdravé a Orientální.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu Zdravé vaření v páře

1. Zdravé

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-1	Růžičky brokolice	250 g 500 g	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte brokolici na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
1 až 2	Plátky mrkve	250 g 500 g	Opláchněte a očistěte čerstvou mrkev. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte mrkev na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-3	Růžičky květáku	250 g 500 g	Omyjte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte květák na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-4	Dýňové kostičky	250 g 500 g	Zvažte čerstvou dýni, omyjte ji a nakrájejte na stejně velké kousky nebo kostičky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte dýni na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-5	Oloupané brambory	250 g 500 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte brambory na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-6	Mražená zelenina	250 g 500 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte mraženou zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-7	Ovocný kompot	400 g	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte ovoce na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-8	Bílá rýže	250 g	Vložte bílou rýži do skleněného pařáku. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryte poklicí. Po dokončení vaření nechte 5 minut odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-9	Dušené hovězí	250 g 500 g	Zvažte mleté hovězí maso a vytvarujte z něj kuličky (každou o průměru 25 mm). Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte hovězí na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-10	Filety z lososa	300 g 600 g	Rybu omyjte a přidejte 1 lžici citrónové šťávy. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte filety z lososa na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-11	Kuřecí prsa	300 g 600 g	Omyjte jednotlivé kousky a nařízněte kůži. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte kuřecí prsa na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.

2. Orientální

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Kuřecí nudličky s rýží	650 g	Nakrájejte 150 g kuřecích stehenního řízků na nudličky a smíchejte je v míse s kukuřičným škrobem. Do skleněného pařáku přidejte 400 ml vody a kuřecího vývaru. Do skleněného pařáku vložte kuřecí směs a 100 g nabobtnalé rýže. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření promíchejte a nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-2	Dušená treska	250 g 500 g	Tresku omyjte studenou vodou. Osolte 1 lžičkou soli a přidejte špetku pepře. Pokapejte 1 lžicí sójové omáčky a vložte na 30 minut do chladničky. Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Rozprostřete 4 filety v jedné vrstvě na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-3	Napařovaný knedlík	300 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Položte zmražený knedlík na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-4	Listová zelenina	125 g 250 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Omyjte listovou zeleninu. Položte zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-5	Vejce v páře	350 g	Do skleněného pařáku vložte 3 vejce, 250 ml vody, kuřecí vývar, špetku soli a 10 ml oleje. Pomalu promíchejte lžící. Zakryjte poklicí. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-6	Krevety vařené v páře	300 g	Do skleněného pařáku přidejte 100 ml vody. Omyjte čerstvé krevety. Položte zeleninu na vložku a tu poté umístěte do skleněného pařáku. Zakryjte poklicí. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

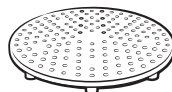
Příručka pro vaření ve skleněném pařáku

Dodávaný skleněný pařák, který využívá princip vaření v páře, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung.

Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota. Sada skleněného pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Silikonová vložka



Poklice

Všechny díly odolají teplotám -20 °C až 200 °C.

Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

Podmínky použití

- Nikdy:
 - nečistěte pařák vlhkou utěrkou, ani jej neumísťte na mokré povrchy, pokud je horký.
 - pařák nevystavujte přímému plameni.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Při vyjímání skleněného pařáku z trouby buďte opatrní, protože rukojeti jsou velmi horké. Vždy používejte chňapky.
- Po skončení vaření je skleněný pařák naplněn párou a hrozí riziko opaření. K pařáku nikdy nepřibližujte obličej a při snímání poklice vždy používejte chňapky.

Údržba

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte režimy **Grill (Grilování)** a **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování)** se skleněným pařákem.

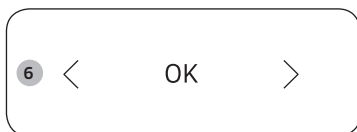
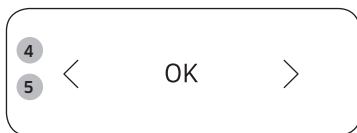
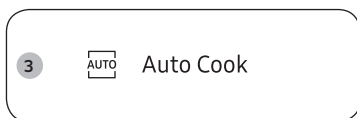
Režim	Microwave (Mikrovlnný režim)	Grill (Grilování) / Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování)
Skleněný pařák	0	X

Používání funkce Automatické vaření

Funkce Automatické vaření má 32 předprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.
4. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit/Zvýšit**) nastavte požadovanou kategorii a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - 1. Zdravé vaření
 - 2. Domácí dezert
5. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit/Zvýšit**) vyberte typ pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Automatické vaření“ na stranách 22 až 26.
6. Stisknutím tlačítka < nebo > (**Snížit/Zvýšit**) vyberte hmotnost pokrmu a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Další informace najdete v části „Popis programu Automatické vaření“ na stranách 22 až 26.
 - Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnosti hmotnosti.
 - U programu Domácí dezert nemusíte vybírat hmotnost.



7. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte funkci Automatické vaření.
 - Mikrovlnná trouba uvaří pokrm podle zvoleného předprogramovaného nastavení.
 - Jakmile bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Používání mikrovlnné trouby

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 32 předprogramovaných variant vaření. Přednastavené programy jsou uspořádány do kategorií Zdravé vaření a Domácí dezert.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu Automatické vaření

1. Zdravé vaření

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

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-3	Růžičky brokolice	250 g 500 g	Opláchněte a očistěte růžičky brokolice. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžice) Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
1-4	Plátky mrkve	250 g	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžice) Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice kvěťáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
1-5	Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (1 polévkovou lžici) vody při vaření s hmotností 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.
1-6	Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-7	Kukuřičné klasy	500 g (2 ks)	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-8	Oloupané brambory	250 g 500 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-9	Hnědá rýže (předvařená)	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-10	Celozrnné makaróny	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1 litr vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát.
1-11	Merlík	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-12	Bulgur	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (500 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
1-13	Zapékaná zelenina	500 g	Vložte zeleninu, například předvařenou plátku brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné nádoby z žáruvzdorného skla. Navrch nasype strouhaný sýr. Nádobu postavte na grilovací rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-14	Grilovaná rajčata	400 g	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasype strouhaný sýr. Nádobu postavte na grilovací rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-15	Kuřecí prsa	300 g (2 ks)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
1-16	Krůtí prsa	300 g (2 ks)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
1-17	Čerstvé rybí filety	300 g (2 ks)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-18	Čerstvé filety z lososa	300 g (2 ks)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-19	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-20	Čerstvý pstruh	400 g (1 až 2 ryby)	Položte 1 až 2 čerstvé celé ryby do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
1-21	Grilovaná ryba	400 g (1 až 2 ryby)	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na grilovací rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát.
1-22	Grilované steaky z lososa	300 g (2 steaky)	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na grilovací rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minuty odstát.

2. Domácí dezert

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Ořechová bábovka	1 porce	Přísady Mouka 120 g, máslo 150 g, černý cukr 100 g, vejce 2 kusy, vlašské ořechy (nasekané) 50 g, prášek do pečiva 4 g
			1. V míse rozmíchejte máslo s černým cukrem. 2. Přidejte vejce a dobře promíchejte. 3. Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. 4. Přidejte vlašské ořechy a dobře promíchejte. 5. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 6. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-1]. 7. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-2	Banánový chléb	1 porce (6 kusů)	Přísady Banán 3 kusy, směs na přípravu palačinek 120 g, mléko 120 g, vejce 1 kus, sladový sirup 2 polévkové lžice
			1. Nakrájejte banány. 2. V míse smíchejte směs na přípravu palačinek s mlékem, vejcem a sladovým sirupem. 3. Do směsi přidejte banán a dobře promíchejte. 4. Směs nalijte do 6 papírových košíčků. 5. Papírové košíčky umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-2]. 6. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-3	Piškotový dort	1 porce	Přísady Mouka 170 g, máslo 50 g, cukr 150 g, vejce 3 kusy, prášek do pečiva 10 g
			1. V míse rozmíchejte máslo s cukrem. 2. Přidejte vejce a dobře promíchejte. 3. Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. 4. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 5. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-3]. 6. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-4	Čokoládový řez	1 porce	Přísady Mouka 90 g, máslo (rozpuštěné) ½ hrnku, cukr 230 g, vejce 2 kusy, kakaový prášek 40 g
			1. V míse rozmíchejte máslo, rozšlehaná vejce a cukr. 2. Za stálého míchání přidejte mouku a kakaový prášek. 3. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 4. Nádobu umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-4]. 5. Po dokončení nechte 20 až 30 minut odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-5	Vaječný pudink	1 porce (3 kusy)	Přísady Mléko 250 g, cukr 40 g, vejce 2 kusy
			1. Do mísy přidejte obě vejce. Vejce jemně rozmíchejte metličkou. Dbejte na to, aby byl konec metličky vždy u dna, aby se nevytvářelo příliš mnoho pěny. 2. V jiné míse smíchejte mléko s cukrem. 3. Přilijte mléko k rozšlehanému vejci a směs neustále šlehejte. 4. Směs s vajíčkem procedte přes kvalitní sítko. Setřete spodní část sítka stěrkou. Lžící odeberte veškerou pěnu na povrchu. 5. Směs nalijte do pudinkového poháru. 6. Poháry umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-5]. 7. Po upečení pudink nechte vychladit a podávejte.
2-6	Čokoládový hrnkový dezert	1 porce	Přísady Máslo 30 g, cukr 60 g, vejce 1 kus, smetana 40 g, mouka 25 g, kakaový prášek 15 g, vanilka 1,5 g, polosladké kousky čokolády 50 g
			1. V hrnku smíchejte máslo, vejce a smetanu tak, aby byly dobře propojené. 2. Za stálého míchání přidejte mouku a cukr. 3. Přidejte kakao a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. 4. Vmíchejte kousky čokolády. 5. Hrnec umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-6]. 6. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.



Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-7	Hrnkový dezert	1 porce	Přísady Másl 30 g, cukr 60 g, vejce 1 kus, mouka 50 g, mléko 30 g, vanilka 6 g, mandlový prášek 3 g, prášek do pečiva 1,5 g
			1. V hrnku smíchejte máslo a vejce tak, aby byly dobře propojené. 2. Za stálého míchání přidejte mouku, cukr a prášek do pečiva. 3. Přidejte mandlový prášek a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. 4. Hrnec umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-7]. 5. Po dokončení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-8	Café Latte	1 porce	Přísady Instantní káva 2 g, voda 50 g, mléko 125 g
			1. V hrnku smíchejte instantní kávu s vodou. 2. Do jiného hrnku nalijte mléko. 3. Mléko umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-8]. 4. Po zaznění zvukového signálu hrnek vyjměte. 5. Směs s kávou umístěte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START/+30s. 6. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.
2-9	Latte se zeleným čajem	1 porce	Přísady Zelený čaj v prášku 6 g, cukr 15 g, mléko 250 g
			1. V hrnku smíchejte všechny přísady. 2. Hrnec umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-9]. 3. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.

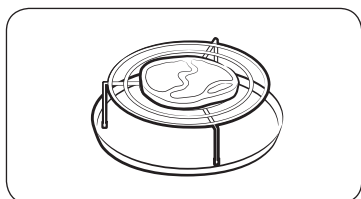
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-10	Mléčný čaj	1 porce	Přísady Sáček s černým čajem 2 kusy, voda 60 g, mléko 125 g
			1. V hrnku smíchejte černý čaj s vodou. 2. Do jiného hrnku nalijte mléko. 3. Směs s čajem umístěte do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Automatické vaření [2-10]. 4. Po zaznění zvukového signálu hrnek vyjměte. 5. Mléko umístěte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START/+30s. 6. Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.



Grilování

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

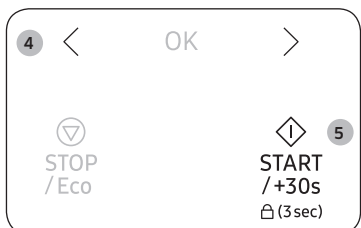
- Při manipulaci s nádobím uvnitř mikrovlnné trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím grilovacího roštu.



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



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



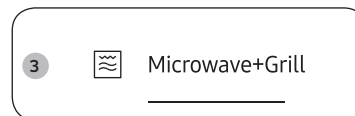
4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snížit/Zvýšit**) nastavte požadovanou dobu grilování.
 - Maximální doba grilování je 60 minut.
5. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spustíte grilování.
 - Jakmile bude grilování dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího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

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

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

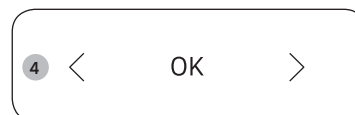
⚠ UPOZORNĚNÍ

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



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm na grilovací rošt a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Microwave+Grill (Mikrovlnný ohřev+Grilování)**.

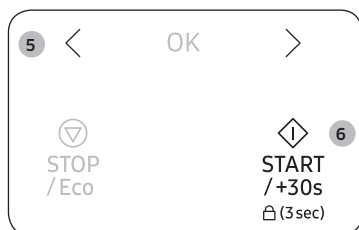
- Na displeji ovládacího panelu se zobrazí výchozí výkonový stupeň (600 W).
- Na displeji ovládacího panelu se zobrazí odpovídající ikona (🔥, 🔥).



4. Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** (**Snížit/Zvýšit**) nastavte požadovaný výkonový stupeň a poté stiskněte tlačítko **OK**.
 - Výkonový stupeň můžete nastavit na 600 W, 450 W nebo 300 W.
 - Teplotu grilu nelze nastavit.



Používání mikrovlnné trouby



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

Používání funkce Dětská pojistka

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



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



Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



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



Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Hliníková fólie	✓X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny mikrovlnné trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• 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.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• 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.
Kovy		
• Nádobí	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	X	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádobí	✓	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	✓X	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené

✓X : Buďte opatrní

X : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobi k 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 pokrmu nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné k 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 k přípravě pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z žáruvzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Při odstavení nechte zakryté.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5 až 6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7 až 8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrášek/Kukuřice)	300 g	600 W	7 až 8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (Po Čínsku)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny k přípravě pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z žáruvzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. 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	900 W	4½ až 5
	500 g		7 až 8
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6 až 6½
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	900 W	4½ až 5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g	900 W	5 až 5½
	500 g		7½ až 8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky srovnejte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Cuketa	250 g	900 W	4 až 4½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Lilky	250 g	900 W	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	900 W	4 až 4½
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
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 3 minuty odstát.		
Cibule	250 g	900 W	5 až 5½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžící) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	900 W	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
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 3 minuty odstát.		
Kedlubna	250 g	900 W	5½ až 6
	Pokyny Kedlubnu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny k přípravě rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou mísu z žáruvzdorného skla 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 mísu z žáruvzdorného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (Předvařená)	250 g	900 W	15 až 16
	375 g		17½ až 18½
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. (250 g), Přidejte 750 ml studené vody. (375 g) Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (Předvařená)	250 g	900 W	20 až 21
	375 g		22 až 23
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. (250 g), Přidejte 750 ml studené vody. (375 g) Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (Rýže + Divoká Rýže)	250 g	900 W	16 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (Rýže + Obiloviny)	250 g	900 W	17 až 18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	900 W	10 až 11
	Pokyny Přidejte 1000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát.		

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W, nebo dokonce 300 W.

Podrobnosti najdete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravinu křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte nebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba tekutiny míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potravin je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravinu 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 mikrovlnné trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrmů 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 odstavením dobre protrepejte a před podáváním znovu protrepejte! 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) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1 až 1½ 2 až 2½ 3 až 3½ 3½ až 4
	Pokyny Nalijte do šáleků a ohřívajte nezakryté: Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (Chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ až 3 3 až 3½ 3½ až 4 4½ až 5
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické misce. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (Chlazený)	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 2 až 3 minuty odstát.		

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 3 minuty odstát.		
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 3 minuty odstát.		
Pokrm na talíři (Chlazený)	350 g 450 g	600 W	4½ až 5½ 5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		
Sýrové fondue připravené k podávání (Chlazené)	400 g	600 W	6 až 7
	Pokyny Vložte do vhodné nádoby z žáruvzdorného skla s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (Obiloviny + Mléko + Ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 až 40 s 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. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.		

Rozmrazování

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

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Maso			
Mleté maso	250 g	180 W	6 až 7
	500 g		9 až 12
Vepřové steaky	250 g	180 W	5 až 7
Pokyny Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 30 minut odstát.			

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	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 15 až 60 minut odstát.			
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 10 až 25 minut odstát.			
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6 až 7
Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Pečivo			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 kusy 4 kusy	180 W	1 až 1½ 2½ až 3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4 až 4½
Německý 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 5 až 20 minut odstát.			

Grilování

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby.

Je v činnosti, když jsou zavřená 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 ke 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 grilovací 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 zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče.

Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:

600 W + Grilování, 450 W + Grilování a 300 W + Grilování.

Nádobí pro vaření pomocí 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 k vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlnný ohřev + grilování) je třeba potraviny položit na grilovací 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 ke grilování čerstvých a mražených potravin

Předeheřivje gril 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny ke grilování.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 ks (po 25 g)	Pouze gril	3 až 4	2 až 3
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na grilovací rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + Grilování	5 až 6	-
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z žáruvzdorného skla. Položte nádobu na grilovací rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + Grilování	4 až 5	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na grilovací rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + Grilování	7 až 8	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na grilovací rošt, rozkrojenou stranou ke grilu.			
Mražené lasagne	400 g	300 W + Grilování Pouze gril	18½ až 19½ 1 až 2	-
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Položte nádobu na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W + Grilování	7 až 8	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z žáruvzdorného skla. Položte misku přímo na grilovací rošt.			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + Grilování	8 až 10	6 až 8
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na grilovací rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + Grilování s obracením 300 W + Grilování	21 až 22	21 až 22
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Vložte jej do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a tu položte na otočný talíř. Po grilování nechte 5 minut odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + Grilování	5 až 7	5½ až 6½
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavu vedle ocasu) na grilovací rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Mražená pizza	300 až 350 g	450 W + Grilování	11 až 12	-
	Pokyny Položte mraženou pizzu na kruh na grilovacím roštu. Postavte grilovací rošt na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Nápady a tipy

Rozpouštění krystalizovaného medu

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

Rozpouštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z žáruvzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpouštění 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 žáruvzdorného 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 žáruvzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z žáruvzdorného 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 mikrovlnné troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů a informační kódy

Řešení problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Mikrovlnná trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otevírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Mikrovlnná trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko START/+30s , čímž spustíte provoz trouby.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Mikrovlnná trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte mikrovlnnou troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit mikrovlnnou troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do mikrovlnné trouby.
	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro mikrovlnnou troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a mikrovlnná trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádob s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch mikrovlnné trouby je za provozu příliš horký.	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na mikrovlnné troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy mikrovlnné trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem mikrovlnné trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte mikrovlnnou troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že mikrovlnná trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádoby.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko STOP/ Eco (STOP/Úsporný režim) .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek mikrovlnné trouby a zkontrolujte to znovu.



Odstraňování problémů a informační kódy

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/+30s , čímž znovu spustíte provoz trouby.
Mikrovlnná trouba není ve vodorovné poloze.	Mikrovlnná trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování mikrovlnné trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích mikrovlnné trouby / rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se mikrovlnná trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z mikrovlnné trouby 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 mikrovlnné troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř mikrovlnné trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace mikrovlnné trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
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 drncí a dělá hluk.	Ke dnu mikrovlnné trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu mikrovlnné trouby.



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

Problém	Příčina	Akce
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do mikrovlnné trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Mikrovlnná trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka mikrovlnné trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky mikrovlnné trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky mikrovlnné trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Odstraňování problémů a informační kódy

Informační kód

Informační kód	Příčina	Akce
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG30T5018U* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG30T5018U*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Grilování (topné těleso)	1500 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	
Vnější (včetně rukojeti)	517 x 297,3 x 425,3 mm
Vnitřní prostor trouby	357 x 255 x 357 mm
Objem	30 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 15,9 kg
Úroveň hluku	42 dBA

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 NAVŠTÍVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04591H-00

Microwave Oven

User manual

MG30T5018U*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	6
Microwave operation precautions	7
Limited warranty	8
Product group definition	8
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8
Installation	9
Accessories	9
Installation site	9
Turntable	9
Maintenance	10
Cleaning	10
Replacement (repair)	10
Care against an extended period of disuse	10
Microwave oven features	11
Microwave oven	11
Control panel	11
Microwave oven use	12
How a microwave oven works	12
Checking that your microwave oven is operating correctly	12
Cooking/Reheating	13
Setting the time	14
Power levels and time variations	14
Adjusting the cooking time	15
Stopping the cooking	15
Setting the energy save mode	15
Using Power Defrost	16

Using Healthy Steam	17
Glass steamer cooking guide	20
Using Auto Cook	21
Grilling	27
Combining microwaves and grill	27
Using Child Lock	28
Switching the beeper off	28
Cookware guide	29
Cooking guide	30
Troubleshooting and information code	38
Troubleshooting	38
Information code	42
Technical specifications	42

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

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

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

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Safety instructions

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

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

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

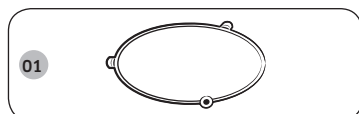
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

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

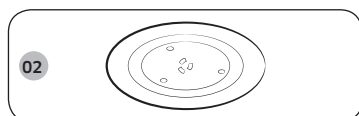
Installation

Accessories

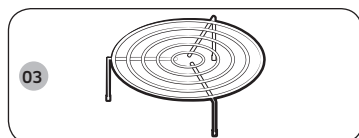
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



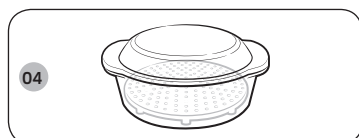
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



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



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



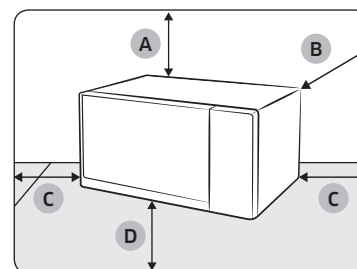
- 04 Glass steamer** see page 20.
The glass steamer when using Healthy Steam function.

⚠ CAUTION

- Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.
- Do not operate the **Grill** and **Microwave+Grill** mode with **Glass steamer**.

Operation Mode	Microwave	Grill / Microwave+Grill
Glass steamer	0	X

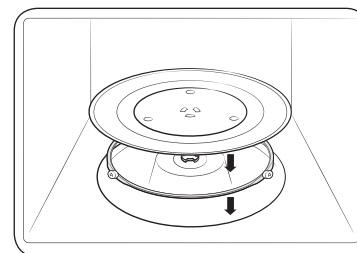
Installation site



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

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



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

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

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

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

CAUTION

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

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

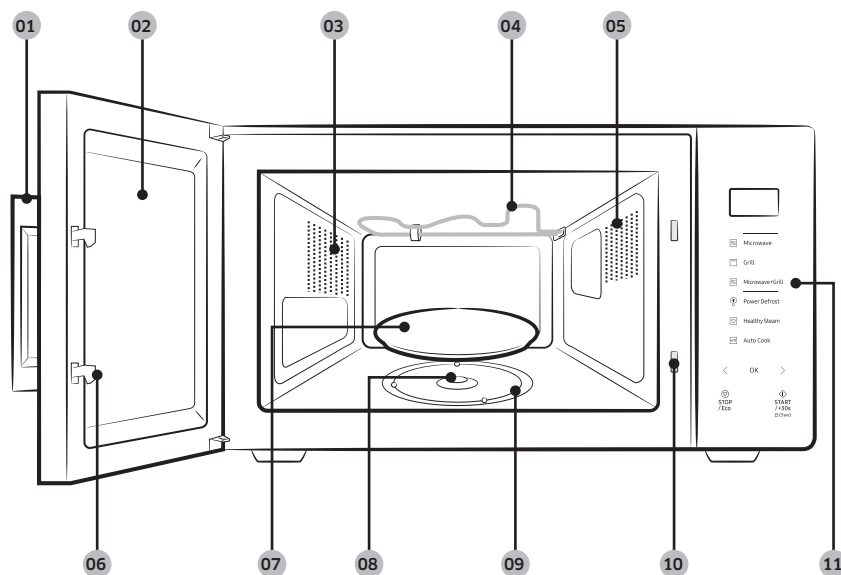
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

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

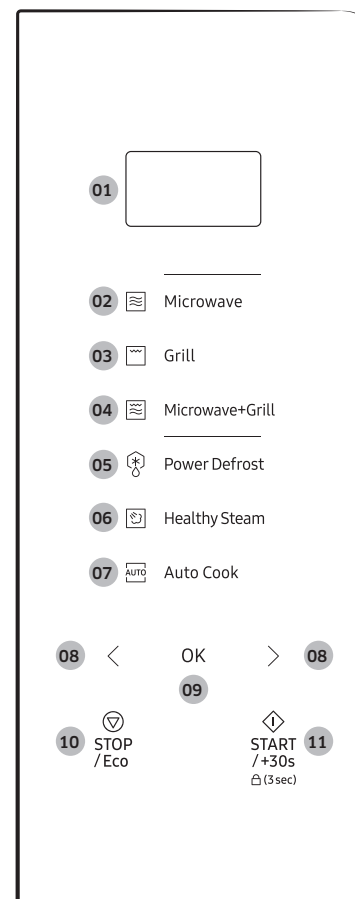
Microwave oven features

Microwave oven



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

Control panel



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

Microwave oven use

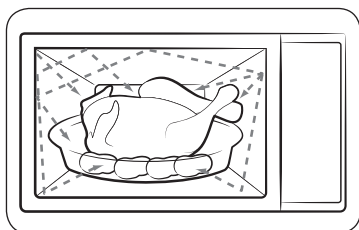
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

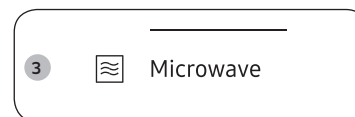
Checking that your microwave oven is operating correctly

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

If you have any problems, see the **Troubleshooting** section on pages 38 to 42.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



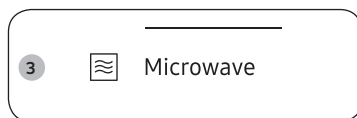
1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water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

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

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

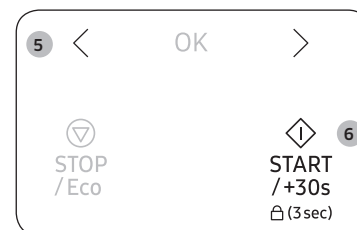
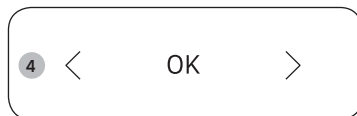


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (900 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the **Power levels and time variations** section on page 14 for the appropriate power level.



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



Microwave oven use

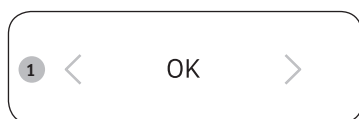
Setting the time

When power is supplied, 88:88 and then 12:00 is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

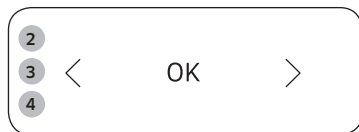
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

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



1. Press **OK**.



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

NOTE

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

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	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.

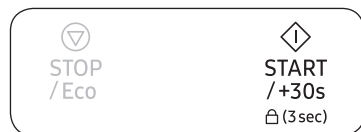
- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.



Adjusting the cooking time

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

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



Method 1

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

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

NOTE

You can only increase the cooking time.



Method 2

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

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

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

To stop the cooking completely

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

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



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

NOTE

Auto energy saving function

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

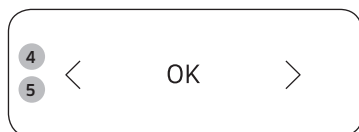
Microwave oven use

Using Power Defrost

Power Defrost enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Power Defrost**.
4. Press **< or > (Decrease/Increase)** to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the **Power defrost programme description** section on page 16.
5. Press **< or > (Decrease/Increase)** to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Power defrost programme description

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass dish or ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the microwave 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 microwave 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 microwave oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.

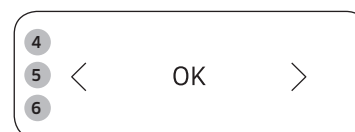
Code	Food	Serving Size	Instructions
4	Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the microwave oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the microwave oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

Using Healthy Steam

Healthy Steam has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the glass steamer with food, and then close the door.
3. Press **Healthy Steam**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy
 - 2. Oriental
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
6. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the serving Size, and then press **OK**.
7. Press **START/+30s** to start Healthy Steam.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected preprogrammed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.



Microwave oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy and Oriental.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Healthy Steam programme description

1. Healthy

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2	Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3	Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-4	Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5	Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6	Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7	Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.



Code	Food	Serving Size	Instructions
1-8	White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.
1-9	Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10	Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11	Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

2. Oriental

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2	Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3	Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

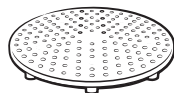
Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6	Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Glass steamer cooking guide

The Glass Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values. The Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Silicon plate



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use

- Do not use:
 - clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
 - place on a direct flame.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.
- By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

Maintenance

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

⚠ CAUTION

Do not operate the **Grill** and **Microwave+Grill** mode with **Glass steamer**.

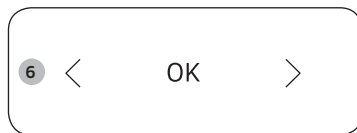
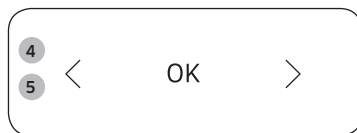
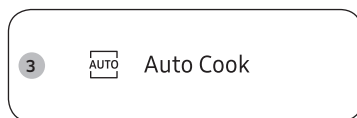
Operation Mode	Microwave	Grill / Microwave+Grill
Glass steamer	0	X

Using Auto Cook

Auto Cook has 32 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the **Auto Cook programme description** section on pages 22 to 26.
6. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the **Auto Cook programme description** section on pages 22 to 26.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
 - You do not have to select a weight for Home Dessert.



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

Microwave oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 32 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-3	Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
1-4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-6	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-7	Corn on the Cob	500 g (2 pcs.)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-8	Peeled Potatoes	250 g 500 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-9	Brown Rice (parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-10	Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-11	Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-12	Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-13	Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
1-14	Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
1-15	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-16	Turkey Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-17	Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-18	Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-19	Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-20	Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-21	Grilled Fish	400 g (1-2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
1-22	Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs. Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve.
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.



Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the coffee mixture in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			1. Mix all ingredients in mug. 2. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. 3. After cooking, mix well and serve.

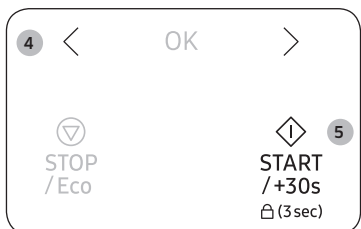
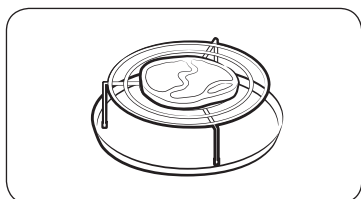
Code	Food	Serving Size	Instructions
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			1. Mix the black tea bag and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.



Grilling

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

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



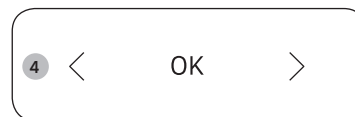
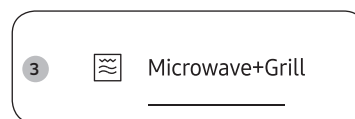
1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (□).
 - You cannot set the temperature of the grill.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

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

⚠ CAUTION

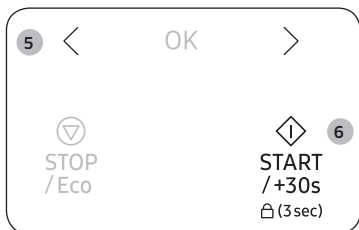
- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the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



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the default power level (600 W).
 - The control panel display shows the corresponding icon (□).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
 - You cannot set the temperature of the grill.



Microwave oven use



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

Using Child Lock

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



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



Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



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



Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓X : Use caution

X : Unsafe



Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		



Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Eggplants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 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. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and 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 microwave 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. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
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. Stand for 2-3 minutes.		

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. Stand for 3 minutes.		
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. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
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. Stand for 1-2 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

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		9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
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! Stand for 15-60 minutes.		
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! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		



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! Stand for 5-20 minutes.			

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the grill rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the grill rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



Grill guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

CAUTION

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	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the grill rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs.)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the grill rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill	18½-19½	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small microwave oven proof dish. Put the dish on the turntable. 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 grill rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover 300 W + Grill	21-22	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an microwave oven proof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instructions Put the frozen pizza on the circle on the grill rack. Put the grill rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.			

Cooking guide

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the microwave oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting and information code

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG30T5018U* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG30T5018U*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	517 x 297.3 x 425.3 mm
Oven cavity	357 x 255 x 357 mm
Volume	30 liter
Weight	
Net	15.9 kg approx.
Noise Level	42 dBA

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04591H-00