

FG87S
FG88S

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

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

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	2
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8
Instalacja	9
Akcesoria	9
Instalowanie kuchenki mikrofalowej	9
Konserwacja	10
Czyszczenie	10
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10
Funkcje kuchenki	11
Piekarnik	11
Panel sterowania	11
Korzystanie z kuchenki	12
Ustawianie godziny	12
Gotowanie/podgrzewanie	12
Poziomy mocy	13
Dostosowywanie czasu pracy	13
Zatrzymywanie pracy kuchenki	13
Ustawianie trybu oszczędzania energii	13
Korzystanie z czyszczenia parowego	14
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania	14
Ustawienia automatycznego podgrzewania	15
Korzystanie z funkcji automatycznego opiekania na krucho	15
Ustawienia automatycznego opiekania na krucho	16
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho	16
Ustawienia ręcznego opiekania na krucho	17
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania	18
Ustawienia szybkiego rozmrażania	18
Wybór akcesoriów	19
Grillowanie	19
Tryb kombinowany mikrofal i grilla	20
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	20
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej	20
Lista naczyń i przyborów kuchennych	21
Zasady przygotowywania potraw	22
Rozwiązywanie problemów	29
Parametry techniczne	29

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

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

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

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- Przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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.

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania.

Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

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

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

TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA –OPCJONALNIE

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

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

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

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.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

Nie wolno zawieszать przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach.

Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce.

Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej.

Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

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

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

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

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania. Należy trzymać kabel zasilania i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła. Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itd.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem.

Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa.

Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałę w razie przypadkowego włączenia piekarnika.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

(Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zabicie takich elementów jak: taca, pierścieni obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik.

Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

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

Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny lub poduszek wypełnionych ziarnem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

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

Definicja grupy produktu

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

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

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



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

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

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

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

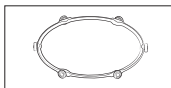
instalacja

AKCESORIA

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

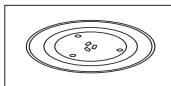
- 1. Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



- 2. Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

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



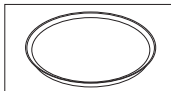
- 3. Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.

Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.



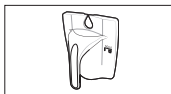
- 4. Talerz teflonowy**, patrz strony od 15 do 17.

Przeznaczenie: Teflonowego talerza należy używać w przypadku korzystania z funkcji automatycznego lub ręcznego opiekania na krucho.



- 5. Pojemnik na czystą wodę**, patrz str. 14.

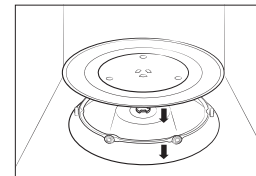
Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.



 **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

1. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
2. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.



-  Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.
-  Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

konserwacja

CZYSZCZENIE

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

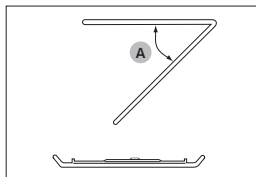
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym

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



⚠ PRZESTROGA

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

WYMIANA (NAPRAWA)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

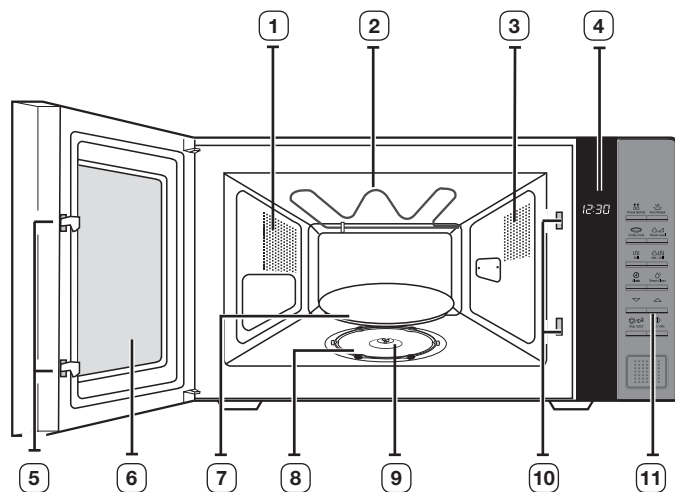
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

KONSERWACJA W OKRESIE DŁUGOTRWĄLEGO NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA

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

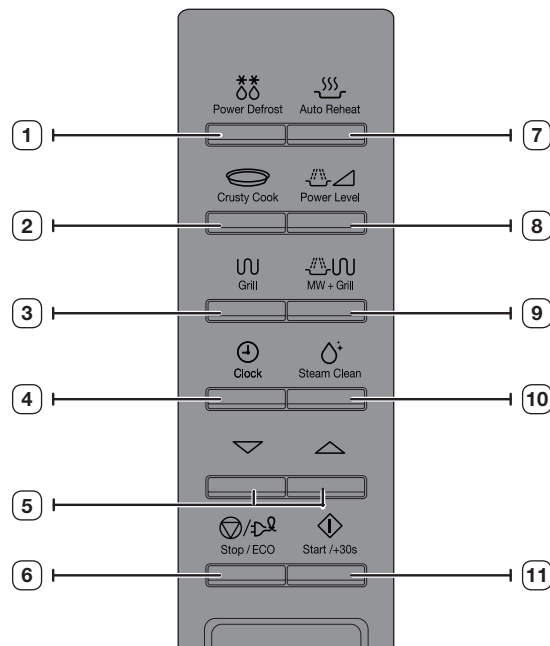
funkcje kuchenki

PIEKARNIK



- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. OTWORY WENTYLACYJNE | 6. DRZWICZKI |
| 2. GRILL | 7. TACA OBROTOWA |
| 3. OŚWIETLENIE | 8. PIERŚCIEN OBROTOWY |
| 4. WYŚWIETLACZ | 9. ŁĄCZNIK |
| 5. ZATRZASKI DRZWICZEK | 10. OTWORY BŁOKADY BEZPIECZEŃSTWA |
| | 11. PANEL STEROWANIA |

PANEL STEROWANIA



- | | |
|--|--|
| 1. PRZYCIISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA | 6. PRZYCIISK ZATRZYMANIA/ OSZCZĘDZANIA ENERGII |
| 2. PRZYCIISK OPIEKANIA NA KRUCHO | 7. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE |
| 3. TRYB GRILLA | 8. WYBÓR TRYBU MIKROFAL/ POZIOMU MOCY |
| 4. USTAWIANIE ZEGARA | 9. TRYB KOMBINOWANY |
| 5. PRZYCIISKI ZWIĘKSZANIA (↗) /ZMNIEJSZANIA (↘) (Czas gotowania, waga i wielkość porcji) | 10. PRZYCIISK CZYSZCZENIA PAROWEGO |
| | 11. PRZYCIISK STARTOWY/+30 S |

korzystanie z kuchenki

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „0”, „88:88” lub „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

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

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar. Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

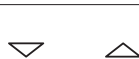
1. Aby wyświetlić czas w formacie:

24-godzinny	Jednokrotnie
12-godzinny	Dwukrotnie

Naciśnij przycisk 



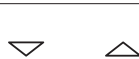
2. Za pomocą przycisków i ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk



4. Za pomocą przycisków i ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk



GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk .

Efekt:

Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk  aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków i .



3. Naciśnij przycisk .

Efekt:

W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

- 1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się cztery sygnały dźwiękowe.
- 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



 **Nie wolno** włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

 W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	
PODWYŻSZONY	600 W	
ŚREDNI	450 W	
OBNIŻONY	300 W	
ROZMRAŻANIE(❄️)	180 W	
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I (🔥🔥)	300 W	1100 W
KOMBI II (🔥🔥🔥)	450 W	1100 W
KOMBI III (🔥🔥🔥🔥)	600 W	1100 W

☑ W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

☑ W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.



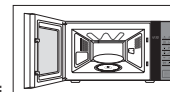
Start /+30s

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki.

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk 🔼.



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
Naciśnij przycisk ⏏.

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop** (⏏).

☑ Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** (⏏).



Stop / ECO

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Naciśnij przycisk **Oszczędzanie energii** (🔼🔼).
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.



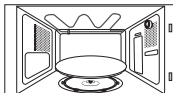
Stop / ECO

KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO

Powierzchnia wnętrza pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnętrze kucharki można z łatwością wyczyścić.

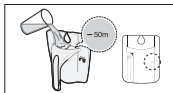
- ☑ Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kucharki (do temperatury pokojowej).
- ☑ Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

1. Otwórz drzwiczki.

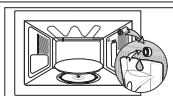


2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią. (Odpowiada to objętości około 50 ml.)

- ☑ Więcej niż 50 ml wody może spowodować do wycieknięcia wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.



3. Włóż pojemnik do górnego uchwytu umieszczonego na prawej ścianie komory gotowania.



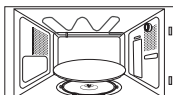
4. Zamknij drzwiczki.

5. Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parowe)** (☼).

Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada, **PO PROSTU PARA ZASŁANIA** światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA**.



6. Otwórz drzwiczki.



7. Wnętrze kucharki należy wyczyścić suchą ścierką do naczyń. Wyjmij tacę obrotową, a następnie wyczyść sam stojak ręcznikiem papierowym.



- ⚠ Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie „czyszczenia parowego”. Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kucharki mikrofalowej.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.

Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (▽) i (△).

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto Reheat** (automatycznego podgrzewania) (☼).



2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



3. Naciśnij przycisk ☼.

Efekt:

Kucharka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

- 1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
- 2) Kucharka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



- ☑ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasu oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Symbol/ Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
1. Gotowe danie (schłodzone) 	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).	
2. Zupy/sosy (schłodzone) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.	
3. Danie z makaronu (mrożone) 	200 g 400 g	3 min.
	Zalecenia Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.	
4. Napoje Kawa, mleko, herbata lub woda (o temperaturze pokojowej) 	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min.
	Zalecenia Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).	

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków (▽) i (△). Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

- Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) (↻) i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków (▽) i (△). 
 - Naciśnij przycisk  Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.  Start /+30s
 - Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki.  
 - Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
 - Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **opiekania na krucho** (🍪) odpowiednią liczbę razy.  Crusty Cook
 - Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)  
 - Naciśnij przycisk  **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
 - Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
 - Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina. Start /+30s
-  **Sposób czyszczenia teflonowego talerza**
Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.
-  Nie należy używać szcztotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

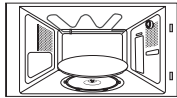
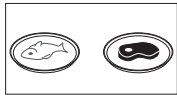
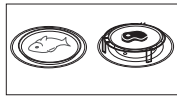
W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego opiekania na krucho, ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują kombinację mikrofal i grilla. Przed użyciem programów do gotowania na krucho, zalecamy podgrzanie talerza na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill przez 3-5 minut zgodnie z instrukcją. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
1. Mrożona pizza (-18°C) 	200 g	5 min	-
	300 g		
	400 g		
Zalecenia			
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
2. Mrożone bagietki 	150 g (1 szt.)	4 min	2-3 min
	250 g (2 szt.)		
	Zalecenia		
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 450 W + Grill. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser) oraz minipizy.			
3. Mrożone quiche/ciasto (-18°C) 	150 g (1 szt.)	3 min	1-2 min
	300 g (1-2 szt.)		
	Zalecenia		
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść mrożone quiche/ciasto na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
4. Mrożone kawałki kurczaka 	125 g	4 min	-
	250 g		
	Zalecenia		
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Natrzyj talerz teflonowy 1 łyżką oleju. Równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Po usłyszaniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.			

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu.

Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kielbasek itp.

- Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill (🔥)], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.

- Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
- Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
- Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.
- Umieść jedzenie na talerzu.

- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.
- Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
- Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.


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

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + grill (🔥) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Boczek	4 plastry (80 g)	3 min.	600 W + grill	3½-4
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	4-5
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pieczone ziemniaki	250 g	3 min.	600 W + grill	5-6
	500 g			8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie.			
Mrożone burgery	2 szt. (125 g)	3 min.	600 W + grill	7-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu obok siebie obie części burgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę.			
Mrożone bagietki	200-250 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu (jedną przy drugiej) bagietki z dodatkami (np. pomidory i ser). Umieść talerz teflonowy na podstawie.			

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Mrożona pizza	300-400 g	5 min.	450 W + grill	9-11
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożona minipizza	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + grill	9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.			
Schłodzona pizza	300-350 g	5 min.	450 W + grill	6½-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożone paluszki rybne	150 g (5 szt.)	4 min.	600 W + grill	7-8
	300 g (10 szt.)			9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz jedną łyżeczką oleju i uformuj kółko z paluszków rybnych. Obróć po upływie 4 min. (5 szt.) lub 6 min. (10 szt.).			
Mrożone kawałki kurczaka	125 g	4 min.	600 W + grill	5-6
	250 g			7-8
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Skrop olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Obróć po upływie 3 min. (125 g) lub 5 min. (250 g).			

KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i chleba bądź ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.

Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

-  Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Power Defrost** (Szybkie rozmrażanie) (❄️) odpowiednią liczbę razy. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (↶) i (↷). Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.



3. Naciśnij przycisk .

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk , aby zakończyć rozmrażanie.

-  Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 12).

USTAWIENIA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

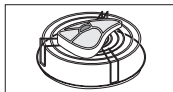
Symbol/Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia Osłoni brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.	
	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia Osłoni końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.	
	200-1500 g	20-50 min.
	Zalecenia Osłoni ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.	
	125-625 g	5-20 min.
	Zalecenia Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i semików. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.	

-  Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 25-26.

WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofała) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

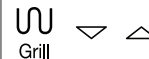


 Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 21.

GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofały. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

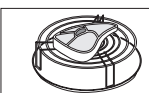
1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** (U) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (V) i (A).



2. Naciśnij przycisk (I).



3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.



4. Naciśnij przycisk U.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:



5. Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków (V) i (A). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



6. Naciśnij przycisk (I).

Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:

- 1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
- 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



 Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

 Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchenke zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

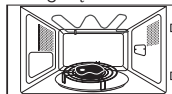
TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

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

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

 **Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenie ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** (🔥📶).

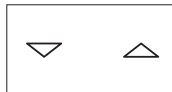
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
🔥📶 (tryb mikrofal i grilla)
600 W (moc wyjściowa)



 Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) (🔥📶) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.

 Nie można ustawić temperatury grilla.

3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (↶) i (↷). Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk ⏻.

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



 Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

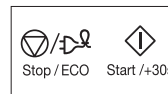
1. Naciśnij jednocześnie przyciski 🔇 i ⏻.

Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

OFF

- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



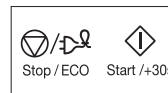
2. Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski 🔇 i ⏻.

Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

ON

- Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.



BŁOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

1. Naciśnij jednocześnie przyciski 🔇 i ⏻.

Efekt:

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

L



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski 🔇 i ⏻.

Efekt:

Spowoduje to odblokowanie kuchenki.



lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada 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 lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby 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	✓	Możą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Możą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Możą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Możą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Delikatne wyroby szklane	✓	Możą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	X	Możą 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	Możą 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	✓	Możą 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. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie.

Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.

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	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

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, ziola lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

Wskazówka: 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	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszananka zbóż (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

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, ziola 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.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 g	4-4½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je lodygami do środka.
	500 g	7-7½	3	
Bruksełki	250 g	5½-6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalaflor	250 g	5-5½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je lodygami do środka.
	500 g	8½-9		
Cukinie	250 g	3½-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4½-5	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g	1½-2	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
	250 g	3-3½	3	
Cebula	250 g	5½-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g	4-5	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
	500 g	7½-8½	3	
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

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

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

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

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

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

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

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

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

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!

Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.

Zalecana temperatura: pomiędzy 30–40 °C.

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia.

Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkami, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.

UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min.)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kasza dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.	2-3
	200 ml	300 W	50 s. do 1 min.	2-3
	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 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 kubek)	800 W	1½ -2	1-2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenie mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Pasta w sosie (schłodzona)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.			
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	Instrukcje Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

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

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

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

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

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

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Mięso Mielona wołowina Steki wieprzowe	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
	250 g	7½-8½	5-25
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostróż cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Drób Kawalki kurczaka Cały kurczak	500 g (2 szt.)	14½-15½	15-40
	900 g	28-30	
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawalki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostróż cieńsze kawalki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Ryby Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-15
	400 g (4 szt.)	12-13	
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Ostróż wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Owoce Jagody	250 g	6-7	5-10
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).		
Pieczywo Bulki (każda ok. 50 g) Tosty/kanapki	2 szt.	½-1	5-20
	4 szt.	2-2½	5-20
	250 g	4 ½ -5	5-20

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10	
Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

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 3-4 minuty 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, kielbaski, steki, hamburgery, plasty bekonu i baleronu, cienkie kawalki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ścianie. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, 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 kombinowane:

600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofales + grill

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

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym 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 kawalków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawalki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofales + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ścianie. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.

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

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Bulki (każda ok. 50 g)	2 szt.	-	300 W + Grill (1-1½)	Tylko grill (1-2)
	4 szt.	-	300 W + Grill (2-2½)	Tylko grill (1-2)
Instrukcje				
Bulki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.				
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + grill	8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	-	600 W + grill (14-15)	Tylko grill (2-3)
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Kawalki kurczaka	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje Umieść kawalki kurczaka na podstawie. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

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

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Tosty	4 szt. (25 g)	Tylko grill	4-5	4½-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bulki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Ułóż bulki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Tylko grill (2-3)
	400 g (4 szt.)	-	300 W + grill (7-8)	Tylko grill (2-3)
Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie.				
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawalki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + grill	8-9	-
Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.				

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + grill	10-12	12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	-	300 W + grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + grill	4-4½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6-7	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

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

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

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

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PASTERKÓW 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. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

rozwiązywanie problemów

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

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

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ⏏.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ⏏?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca praca radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

🔧 Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem 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 kuchenki FG87S, FG88S firmy Samsung spełniają podane poniżej parametry techniczne.

Model	FG87S / FG88S
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	
Mikrofale	1200 W
Grill	1100 W
Tryb kombinowany	2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	
Obudowa	489 x 275 x 360 mm
Wnętrze kuchenki	330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litrów
Waga	
Netto	ok. 14,5 kg
Emisja hałasu	40 dBA

notatki

notatki

Energia

Kuchnia mikrofalowa
SAMSUNG

FG87SST, FG87SUB
FG87SUST, FG88SUST

Znamionowy pobór mocy	1.2 kW
-----------------------	--------

Sprawność	55.6 %
-----------	--------

Stopień równomierności pieczenia	3.5
-------------------------------------	-----

Norma : EN 60705

notatki

notatki

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-03132S-04

FG87S
FG88S

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

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

SAMSUNG

tartalom

Biztonsági előírások.....	2
A termék hulladékba helyezésének módszere (weee – elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)	8
Üzembe helyezés.....	9
Tartozékok	9
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése	9
Karbantartás	10
Tisztítás	10
Csere (javítás)	10
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10
A sütő jellemzői	11
Sütő.....	11
Kezelőpanel	11
A sütő használata	12
Az idő beállítása.....	12
Főzés/melegítés	12
Teljesítményszintek	13
Az elkészítési idő beállítása	13
A főzés leállítása	13
Az energiatakarékos üzemmód beállítása.....	13
A gőztisztítás funkció használata.....	14
Az automatikus melegítés funkció használata.....	14
Az automatikus melegítés beállításai	15
Az automatikus pirítás funkció használata	15
Az automatikus pirítás beállítása	16
A kézi pirítás funkció használata.....	16
A kézi pirítás beállítása	17
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata	18
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai	18
A tartozékok kiválasztása	19
Grillezés	19
Mikrohullám és grill kombinációja	20
A hangjelzés kikapcsolása	20
A mikrohullámú sütő biztonsági zára	20
A mikrohullámú sütőben használható edények.....	21
Sütési útmutató	22
Hibaelhárítás	29
Műszaki adatok	29

biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótomítések 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: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

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

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

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

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

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

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

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

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

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

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

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

A készülék kizárólag beépítve használható. A készüléket nem szabad szekrénybe tenni.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

Ügyeljen rá, hogy ne mozgassa el a forgótányért, miközben edényeket távolít el a készülékből.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. Ezt úgy érheti el, ha könnyen elérhetővé teszi a csatlakozódugót, vagy ha beépít egy kapcsolót a huzalozásba a kapcsolási szabályoknak megfelelően.

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

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

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

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

CSAK A SÜTÉSI FUNKCIÓRA VONATKOZIK – OPCIONÁLIS

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

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatos 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 gyermekek 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 gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

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

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

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

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

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

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

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

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

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

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

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

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

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

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

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

Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot.

Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközpontoz.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

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

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

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

A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/bezárása 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.

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

A tápkábelt és a csatlakozóaljzatot tartsa távol a víztől és hőforrásoktól. Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tűzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl. Amikor 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 belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

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

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági rezesekkel (az ajtózár kallentyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági rezes nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homloklapja közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtó tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja.

Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.

Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy 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 textilát 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.

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

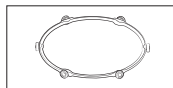
üzembe helyezés

TARTOZÉKOK

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

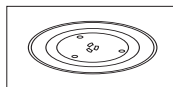
- 1. Görgős gyűrű,** amelyet a sütő közepére kell helyezni.

Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



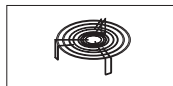
- 2. A forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

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



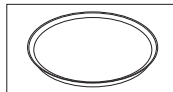
- 3. Grillezőrács,** amely a forgótányérre helyezhető.

Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



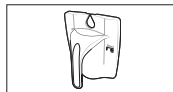
- 4. Pírtótányér,** lásd 15–17. oldal.

Rendeltetés: Az automatikus vagy a kézi pírítási funkcióhoz használatos pírtótányér.



- 5. Tisztavíz-tároló edény,** lásd 14. oldal.

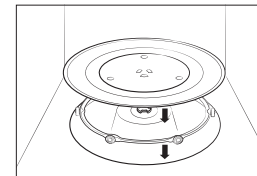
Rendeltetés: A víztároló edény tisztításra használható.



-  TILOS a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e.
2. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.



-  Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselőtől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.
-  Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótümitést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

karbantartás

TISZTÍTÁS

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

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

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

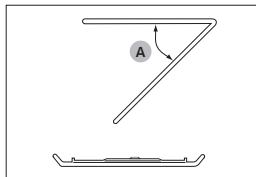
1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányéjára.
2. Melegítse a sütőt 10 percig a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehül. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása

A sütőtér felső részének letisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45°-kal **(A)** a képen látható módon.

Ez elősegíti a felső felület megtisztítását.

Ha végzett, helyezze vissza a felső fűtőelemet.



⚠ VIGYÁZAT

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

CSERE (JAVÍTÁS)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

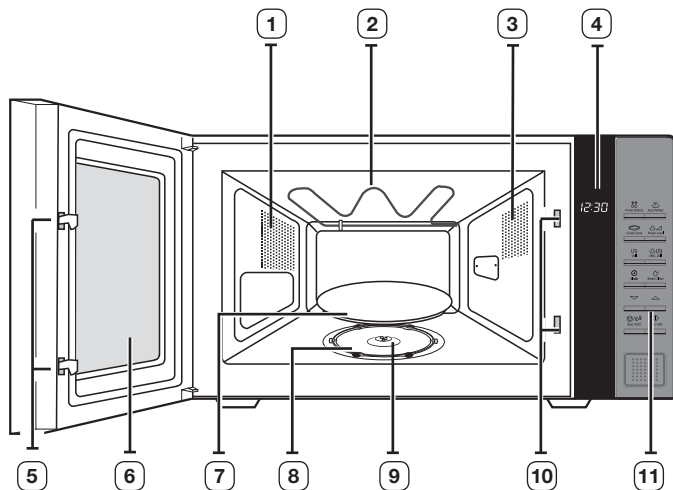
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő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

VÉDELEM A SÜTŐ HOSSZÚ IDEIG TÖRTÉNŐ MELLŐZÉSE ESETÉN

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

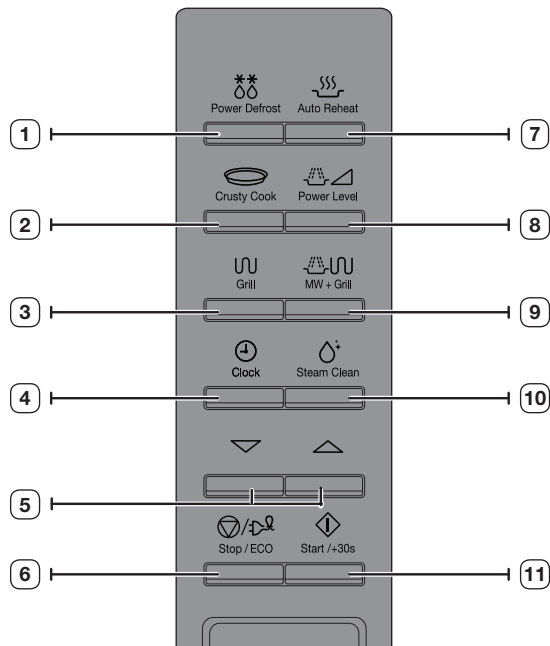
a sütő jellemzői

SÜTŐ



- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK | 6. AJTÓ |
| 2. GRILL | 7. FORGÓTÁNYÉR |
| 3. VILÁGÍTÁS | 8. GÖRGŐS GYŰRŰ |
| 4. KIJELZŐ | 9. ÖSSZEKÖTŐELEM |
| 5. AJTÓZÁR KALLANTYÚI | 10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI |
| | 11. KEZELŐPANEL |

KEZELŐPANEL



- | | |
|---|--|
| 1. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB | 6. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB |
| 2. PIRÍTÁS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA | 7. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA |
| 3. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA | 8. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA |
| 4. ÓRABEÁLLÍTÁS | 9. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA |
| 5. FEL (↗) / LE (↘) GOMB (elkészítési idő, tömeg és adag beállításához) | 10. GŐZTISZTÍTÁS GOMB |
| | 11. START / +30S GOMB |

a sütő használata

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 óras formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

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

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

1. Az idő kijelzése...

Nyomja meg a  gombot...

24 órás formátumban
12 órás formátumban

Egyszer
Kétszer



Clock

2. Az óra beállításához nyomja meg a és a gombot.



3. Nyomja meg a gombot.



Clock

4. A perc beállításához nyomja meg a és a gombot.



5. Nyomja meg a gombot.



Clock

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

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

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a gombot.

Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.
A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



Power Level

2. A és gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.



3. Nyomja meg a gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

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

 **Ne** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

 Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.



Start /+30s

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	GRILL
MAGAS	800 W	
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	
KIOLVASZTÁS(**)	180 W	
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT (I,II)	300 W	1100 W
II. KOMBINÁLT (I,III)	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT (II,III)	600 W	1100 W

- ☒ Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.
- ☒ Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.



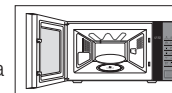
Start /+30s

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki az ajtót.

Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a  gombot.



2. Teljes leállítás;
Nyomja meg a  gombot.

Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop** () gombot.



Stop / ECO

- ☒ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezdi főzni, ha megnyomja a **Stop** () gombot.

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- Nyomja meg az **Energiatakarékos** () gombot.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő készen áll a használatra.



Stop / ECO

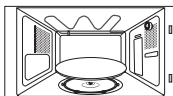
A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét.

A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

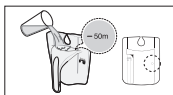
-  Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletűre)
-  Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

1. Nyissa ki az ajtót.

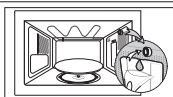


2. Töltse fel a víztároló edényt az edény külső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)

-  Ha 50 ml-nél több vizet tölt bele, a víz kifolyhat az edény hátulján lévő lyukon. A víz mennyisége semmiképp ne haladja meg az 50 ml-t.



3. Helyezze a víztároló edényt a főztér jobboldali falában található felső edénytartóba.

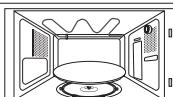


4. Csukja be a gép ajtaját.

5. Nyomja meg a **Steam Clean (Gőztisztítás)** (☼) gombot. Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van **MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA** a fényt.



6. Nyissa ki az ajtót.



7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörölővel.



-  A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.
-  Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.

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

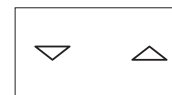
Az adagok számának beállításához nyomja meg a (⇐) és a (⇒) gombot.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér középre, és csukja be az ajtót.

1. Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus melegítés** (☼) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (⇐) és a (⇒) gombot. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



3. Nyomja meg a ☼ gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződik:

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



-  Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS BEÁLLÍTÁSAI

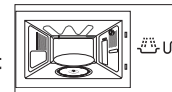
Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés
1. Készétel (mélyhűtött) 	300-350 g 400-450 g	3 perc
	Javaslatok Tegye 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. Leves/mártás (mélyhűtött) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc
	Javaslatok A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.	
3. Csőben sült tészta (fagyasztott) 	200 g 400 g	3 perc
	Javaslatok Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a funkció fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni elkészítésére alkalmas.	
4. Italok Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű) 	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1-2 perc
	Javaslatok Öntse kerámia csészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).	

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus pirítás funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a (▽) és a (△) gombok megnyomásával adhatja meg. Először is helyezze a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

- Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán. Ehhez nyomja meg a **Kombinált** (E3-UN) gombot, és állítsa be az előmelegítési időt (3-5 percre) a (▽) és a (△) gombbal.



- Nyomja meg a (D) gombot.

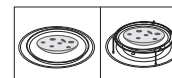
 A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.



- Nyissa ki a sütő ajtaját.

Helyezze az ételt a pirítótányérra.

Csukja be az ajtót.



-  Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

- Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Pirítás** (E3) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



- Az adagok méretét a (▽) és a (△) gomb megnyomásával állíthatja be.
(Lásd az oldalsó táblázatot.)



- Nyomja meg a (D) gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

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



-  **A pirítótányér tisztítása**

Mosogatószeres langyos vízzel mossa el a pirítótányért, majd tiszta vízzel öblítse le.

-  Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a bevonatot. A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázat a pirítás funkció esetében használható automatikus programokat, mennyiségeket, és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban.

Ezek a programok a mikrohullám és grill üzemmódot kombinálják. Javasoljuk, hogy a pirítás funkció használata előtt melegítse elő a forgótányérra helyezett pirítótányért 3–5 percig, 600 W és grill beállítás mellett. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

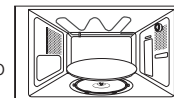
Kód/Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
1. Fagyasztott pizza (-18 °C) 	200 g	5 min	-
	300 g		
	400 g		
Javaslatok			
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
2. Mélyhűtött franciakenyér 	150 g (1 db)	4 perc	2–3 perc
	250 g (2 db)		
Javaslatok			
Melegítse elő a pirítótányért 450 W + grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyert a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyert egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is.			
3. Fagyasztott pizza/pite (-18 °C) 	150 g (1 db)	3 min	1–2 perc
	300 g (1–2 db)		
Javaslatok			
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepenyét a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
4. Mélyhűtött csirkefalatok 	125 g	4 perc	-
	250 g		
Javaslatok			
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Helyezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.			

A KÉZI PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

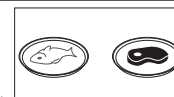
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + grill (烧烤)].
 A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

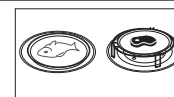


2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
 Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
 Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
 Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.
 A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.



4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot)

A pirítótányér tisztítása

Mossa el a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét. A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A KÉZI PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill (🔥) funkcióval 3–5 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	3 perc	600 W + grill	3½-4
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	4-5
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Sült burgonya	250 g	3 perc	600 W + grill	5-6
	500 g			8-9
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott Hamburger	2 darab (125 g)	3 perc	600 W + grill	7-7½
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott húspogácsákat helyezze el egymás mellett a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 4–5 perc elteltével fordítsa meg.			
Mélyhűtött franciakenyér	200–250 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	8-9
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a bagetteket feltéttel együtt (pl. paradicsom, sajt) egymás mellé a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Fagyasztott Pizza	300-400 g	5 perc	450 W + grill	9-11
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott mini pizza	9 x 30 g (270 g)	3 perc	300 W + grill	9-10
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze el egyenletesen a pizzafalatokat a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Mélyhűtött pizza	300-350 g	5 perc	450 W + grill	6½-7½
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott Halrudacsok	150 g (5 db)	4 perc	600 W + grill	7-8
	300 g (10 db)			9-10
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a halrudacsokat a pirítótányérra. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével fordítsa meg őket.			
Mélyhűtött csirkefalatok	125 g	4 perc	600 W + grill	5-6
	250 g			7-8
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a csirkefalatokat a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) után.			

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási 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.

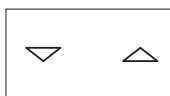
-  Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

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

1. A **Gyorskiolvasztás** (**) gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A (↖) és a (↗) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát. Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.



3. Nyomja meg a (⬆) gombot.

Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a (⬆) gombot.

-  Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 12. oldalon.



AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

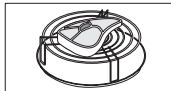
Kód/Étel	Adag	Pihentetés
1. Hús	200-1500 g	20-60 perc
Javaslatok		
 A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.		
2. Baromfi	200-1500 g	20-60 perc
Javaslatok		
 Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.		
3. Hal	200-1500 g	20-50 perc
Javaslatok		
 Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.		
4. Kenyér/sütemény	125-625 g	5-20 perc
Javaslatok		
 Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelet kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajtészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.		

-  Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkal kapcsolatos további részletek a 25-26. oldalon találhatók.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.



- A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 21. oldalon.

GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

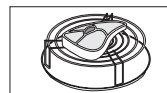
- Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** (U) gomb megnyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a (▽) és a (△) gombbal.



- Nyomja meg a (◇) gombot.



- Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.



- Nyomja meg a U gombot.

Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:



- Állítsa be a grillezési időt a (▽) és a (△) gomb megnyomásával. A maximális grillezési idő 60 perc.



- Nyomja meg a (◇) gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:

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



- Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőben az edények átforrósodnak. Ellenőrizze, hogy a fűtőegység vízszintes helyzetben van-e.

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

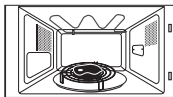
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

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

 **MINDIG** hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be a gép ajtaját.



2. Nyomja meg a **Kombinált** (MW+Grill) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

MW+Grill (mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimenő teljesítmény)



 Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Kombinált** (MW+Grill) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

 A grillezés hőmérséklete nem állítható.

3. Állítsa be a kívánt sütési időt a (▼) és a (▲) gomb megnyomásával. A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a (▶) gombot.

Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:

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

 A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.



A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

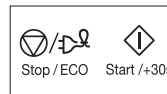
1. Nyomja meg egyszerre a (Stop/ECO) és a (Start /+30s) gombot.

Eredmény:

- A következő jelenik meg a kijelzőn:

OFF

- A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.



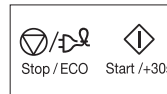
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a (Stop/ECO) és a (Start /+30s) gombokat.

Eredmény:

- A következő jelenik meg a kijelzőn:

ON

- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja. A sütő bármikor lezárható.

1. Nyomja meg egyszerre a (Stop/ECO) és a (Clock) gombot.

Eredmény:

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

L



2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a (Stop/ECO) és a (Clock) gombokat.

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.



a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. 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		Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívksülést keletkeztethet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér		8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény		A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívksülést okozhat.
Üvedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívksülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlősleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívksülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

- ✓ : Ajánlott
✓✗ : Körültekintően használja
✗ : 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 sűrűlődni kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatások 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 főzőskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához.

Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idő

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

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai stílusban)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	800 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat 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.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Eppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

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

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 – +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 – +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 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

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

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

Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

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

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

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

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!

Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

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

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

Bébiétel és tej melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg, 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg, 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp.	2-3
	200 ml	300 W	50 mp és 1 perc között	2-3
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 bögre)	800 W	1½ -2	1-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Tudnivalók Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.			
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Tudnivalók A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra.			
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.			
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.			
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.			

KÉZI KIOLVASZTÁS

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

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

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tála. Féldőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

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

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, 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.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Sertésszelet	250 g	7½-8½	5-25
Tudnivalók			
Helyezze a húst lapos kerámiatálcra. A vékonyabb széleket fedje le alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.			
Baromfi			
Csirke darabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40
Egész csirke	900 g	28-30	
Tudnivalók			
Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapotányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.			
Hal			
Halszeletek	250 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15
Tudnivalók			
A fagyasztott halat helyezze kerámia lapotányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.			
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10
Tudnivalók			
A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.			
Kenyér			
Zsömle	2 db	½-1	5-20
(egyenként körülbelül 50 g)	4 db	2-2½	5-20
Pírtós/ szendvics	250 g	4 ½ -5	5-20

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Bajor kenyér (búza- és rozsliszt)	500 g	8-10	
Tudnivalók			
A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtőrlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.			

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 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

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

Grillezhető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pírítani (pl. főtt tésztát), 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 a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pírítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db	-	300 W + Grill (1-1½)	Csak grill (1-2)
	4 db	-	300 W + Grill (2-2½)	Csak grill (1-2)
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	-
	Tudnivalók Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (Cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Csak grill (2-3)
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.

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

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-5	4½-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Csak grill (2-3)
	400 g (4 db)	-	300 W + Grill (7-8)	Csak grill (2-3)
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	250 g	600 W + grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + grill	8-9	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Darabolt csirke	450–500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fedtesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.			
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fedtesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sertéssült	250 g (2 db)	-	300 W+ Grill 7–8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fedtesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g)	300 W + grill	4-4½	-
	2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsd meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 800 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.

450 watton melegítse 3–5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad.

Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.

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 pirexüveg tálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.

Pirexüveg tálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½ – 4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pirexüveg tálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.

Lefedve főzze 800 watton 10–12 percig.

Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsd. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6-7 percig.

Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.

Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.

2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

hibaelhárítás

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem reagál a gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a  gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmeledékkel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől, valamint az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

-  Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

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. együttes rendelet értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az általa gyártott FG87S, FG88S készülékek megfelelnek a lent felsorolt technológiai paramétereknek.

Modell	FG87S/FG88S
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált mód	2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (Sz x H x M)	
Kívül	489 x 275 x 360 mm
Sütőtér	330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly	
Nettó	kb. 14,5 kg
Zajszint	40 dBA

jegyzet

jegyzet

jegyzet

jegyzet

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-03132S-04

FG87S
FG88S

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung.

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

SAMSUNG

obsah

Bezpečnostné pokyny	2
Správna likvidácia tohoto výrobku (elektrotechnický a elektronický odpad).....	8
Inštalácia	9
Príslušenstvo	9
Inštalácia mikrovlnnej rúry	9
Údržba	10
Čistenie	10
Výmena (oprava)	10
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10
Funkcie rúry	11
Rúra	11
Ovládací panel	11
Používanie rúry	12
Nastavenie času	12
Varenie/prihrievanie.....	12
Úrovně výkonu.....	13
Nastavenie času varenia	13
Zastavenie varenia	13
Nastavenie režimu úspory energie.....	13
Používanie čistenia parou.....	14
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania.....	14
Nastavenia automatického opätovného ohrievania.....	15
Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava	15
Nastavenia automatického varenia dochrumkava.....	16
Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava	16
Nastavenia manuálneho varenia dochrumkava.....	17
Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania	18
Nastavenia výkonného automatického rozmrazovania.....	18
Výber príslušenstva.....	19
Grilovanie.....	19
Kombinovanie mikrovlnného ohreву a grilu	20
Vypínanie signalizácie	20
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry.....	20
Sprievodca náčiním na varenie	21
Sprievodca varením	22
Riešenie problémov	29
Technické údaje	29

bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH
PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN FUNKCIA MIKROVLNNÉHO OHREVVU

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

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

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

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

Slovenčina - 2

- 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.

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

- Zariadenie sa smie používať iba ako vstavaná mikrovlnná rúra. Zariadenie neumiestňujte do skrinky.

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.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Zariadenie možno odpájať vytiahnutím jeho ľahko dostupnej zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

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

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

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

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

LEN FUNKCIA RÚRY – VOLITEĽNÁ

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.

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.

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

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

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

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

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

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

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

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

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

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

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

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

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

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

Vždy po zohratí premiešajte.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

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

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

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

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

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

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

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

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu. Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

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

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

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

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky 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, pánky dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.

- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

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

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

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

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

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákien. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry. Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávať 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 frekvenčný energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

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

SPRÁVNÁ 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 overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

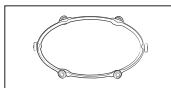
inštalácia

PRÍSLUŠENSTVO

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

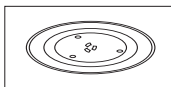
- 1. Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



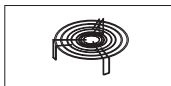
- 2. Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

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



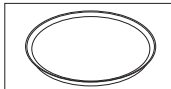
- 3. Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.

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



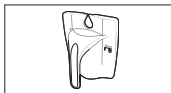
- 4. Podnos na schrumkavenie**, pozrite si strany 15 až 17.

Účel: Podnos na schrumkavenie pri používaní funkcie automatického varenia dochrumkava alebo manuálneho varenia dochrumkava.



- 5. Nádobu s čistou vodou**, pozrite si stranu 14.

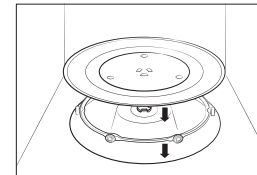
Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.



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

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



-  Ak je poškodený privodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.
-  Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE

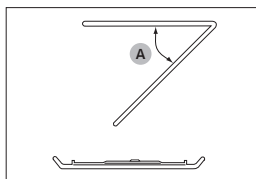
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch). Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom

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



UPOZORNENIE

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

VÝMENA (OPRAVA)

VAROVANIE

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

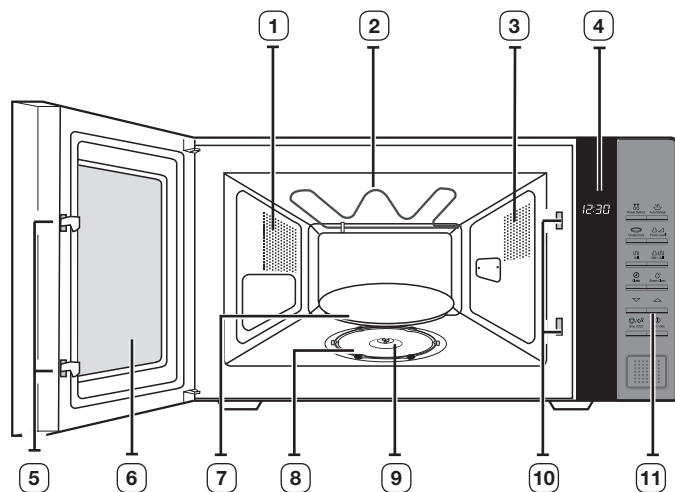
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

STAROSTLIVOSŤ POČAS DLHŠEJ DOBY NEPOUŽÍVANIA

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

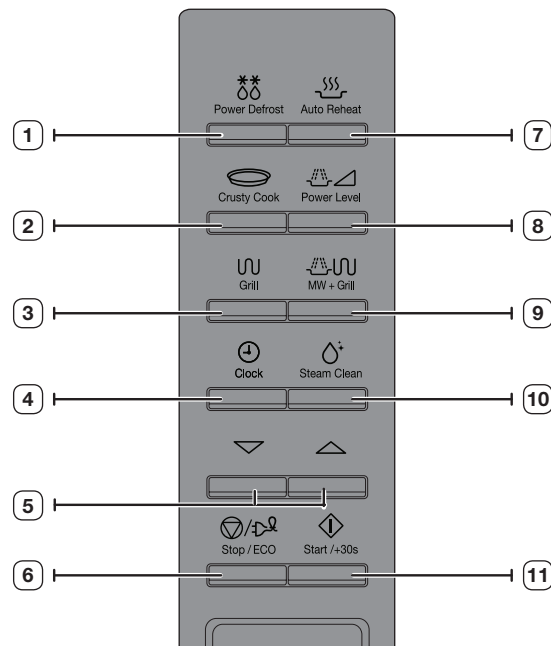
funkcie rúry

RÚRA



- | | |
|--------------------|---|
| 1. VETRACIE OTVORY | 6. DVIERKA |
| 2. GRIL | 7. TANIER |
| 3. SVETLO | 8. VALČEKOVÝ KRÚŽOK |
| 4. DISPLEJ | 9. SPOJOVACIE ZARIADENIE |
| 5. ZÁPADKY DVIEROK | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA |
| | 11. OVLÁDACÍ PANEL |

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|---|--|
| 1. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA | 7. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA |
| 2. VÝBER VARENIA DOCHRUMKAVA | 8. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU |
| 3. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA | 9. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU |
| 4. NASTAVENIE HODÍN | 10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU |
| 5. TLAČIDLO NAHOR (↗)/NADOL (↘) (doba varenia, hmotnosť a veľkosť porcie) | 11. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30S |
| 6. TLAČIDLO ZASTAVENIE/ÚSPORA ENERGIE | |

používanie rúry

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

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

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

☑ Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.

Svetlo RÚRY sa pri otvorených dverkách vypne po 5 minútach.

1. Aby ste zobrazili čas v...

24-hodinovom zobrazovaní
12-hodinovom zobrazovaní

Potom stlačte tlačidlo ⌚...

Raz
Dva razy



Clock

2. Stlačte tlačidlá (▼) a (▲), aby ste nastavili hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⌚.



Clock

4. Stlačte tlačidlá (▼) a (▲), aby ste nastavili minúty.



5. Stlačte tlačidlo ⌚.



Clock

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dverka.

1. Stlačte tlačidlo ⚡.

Výsledok:

Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):
Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla (⚡), kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.



Power Level

2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (▼) a (▲).



3. Stlačte tlačidlo ⚠.

Výsledok:

Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

- 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Start /+30s

☑ **Mikrovlnnú rúru nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

☑ Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Slovenčina - 12

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRIL
VYSOKÁ	800 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE (❄️)	180 W	
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I (🔥🍷)	300 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II (🔥🍷)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III (🔥🍷)	600 W	1100 W

- ☑️ Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.
- ☑️ Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

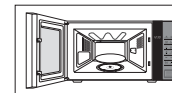


Start /+30s

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

1. Na dočasné zastavenie;
Otvorte dverka.



Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dverka a opätovne stlačte tlačidlo ⏏.

2. Ak chcete vykonať úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo ⏏.



Stop / ECO

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⏏).

- ☑️ Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⏏).

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Stlačte tlačidlo **Úspora energie** (🔌).
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.



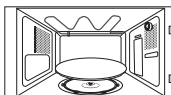
Stop / ECO

POUŽÍVÁNIE ČISTENIA PAROU

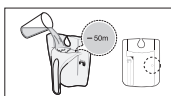
Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

- ☑ Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)
- ☑ Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

1. Otvorte dverka.

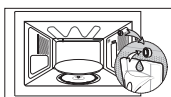


2. Naplňte miskú na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti. (Čiara predstavuje približne 50 ml.)



- ☑ Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

3. Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej stene varnej komory.

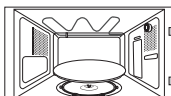


4. Zatvorte dverka.

5. Stlačte tlačidlo **Steam Clean (Čistenie parou)** (☼). Počas čistenia ho môžete vidieť **ZAHMLENE**, ale nie je to porucha, **ALE PRA ZAHALUJE** svetlo **VO VNÚTRI**.



6. Otvorte dverka.



7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.



- ⚠ Počas režimu „**Steam Clean (Čistenia parou)**“ môžete použiť len miskú na vodu.

- ☑ Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte miskú na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.

Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (↖) a (↗).

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Auto Reheat (Automatické zohriatie)** (☼) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel (↖) a (↗) vyberte veľkosť porcie. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo (⬆).

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.

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



- ☑ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO OPĀTOVNÉHO OHRIEVANIA

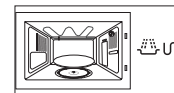
Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie
1. Pripravené jedlo (vychladené) 	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Odporúčania Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmrastiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).	
2. Polievka/ omáčka (chladená) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Odporúčania Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryté. Pred spustením a po zohratí premiešajte.	
3. Zapečené cestoviny (mrazené) 	200 g 400 g	3 min.
	Odporúčania Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.	
4. Nápoje káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota) 	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.
	Odporúčania Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohratí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).	

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (↖) a (↗). Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.

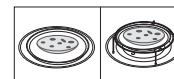
- Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu. Stlačte tlačidlo **Combi** (☞☞) dobu predhrievania (3 až 5 minút) nastavte stlačením tlačidiel (↖) a (↗).



- Stlačte tlačidlo ⬆. Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.



- Otvorte dvierka rúry. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Zatvorte dvierka. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



- Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Crusty Cook (Varenie dochrumkava)** (☞☞) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



- Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel (↖) a (↗). (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)



- Stlačte tlačidlo ⬆.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.

- Rúra štyrikrát zapípa.
- Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



- Ako očistiť podnos na schrumkavenie**

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom opláchnite čistou vodou.

- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva. Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne automatické programy funkcie varenia dochrumkava, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

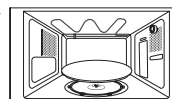
Tieto programy sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu. Kým použijete funkciu varenia dochrumkava, odporúčame vám predhrievať podnos na schrumkavenie po dobu 3 až 5 minút pomocou kombinácie výkonu 600 W a grilu. Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min.)	Čas odstátia (min.)
1. Mrazená pizza (-18 °C) 	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Odporúčania Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		
2. Mrazené bagety 	150 g (1 ks) 250 g (2 kusy)	4 min	2-3 min
	Odporúčania Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 450 W + grilu. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stred, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Tento program je vhodný pre bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr), ako aj pre kúsky pizze.		
3. Mrazený koláč (-18 °C) 	150 g (1 ks) 300 g (1-2 ks)	3 min	1-2 min
	Odporúčania Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazený francúzsky koláč/ koláč. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		
4. Mrazené kúsky kuráťa 	125 g 250 g	4 min	-
	Odporúčania Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Podnos na schrumkavenie potrite jednou pol. lyžicou oleja. Kúsky kuráťa rozmiestnite rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapája, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.		

POUŽÍVANIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

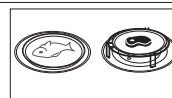
Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje oparať jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na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

1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Grill (🔥📶)] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.
- ☑ Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.



2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
- ☑ Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflonovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- ☑ Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.

3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
- ☑ Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.
- ☑ Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)
- ☑ Čistenie podnosu na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnite čistou vodou. Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva. Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

NASTAVENIA MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill (🔥) 3-5 minút.

Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)
Slaninka	4 plátky (80 g)	3 min.	600 W + gril	3½-4
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	3 min.	450 W + gril	4-5
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zapekané zemiaky	250 g	3 min.	600 W + gril	5-6
	500 g			8-9
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zmrazená žemľa	2 kusy (125 g)	3 min.	600 W + gril	7-7½
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Mrazené žemle poukladajte vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Položte podnos na schrumkavenie na stojan. Po 4-5 minútach otočte.			
Mrazené bagety	200-250 g (2 ks)	3 min.	450 W + gril	8-9
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Bagety s prísadami položte (napr. rajčiaky - syr) vedľa seba na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)
Zmrazená Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + gril	9-11
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Mrazené mini kúsky pizze	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + gril	9-10
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie rovnomerne rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Chladená pizza	300-350 g	5 min.	450 W + gril	6½-7½
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zmrazená Rybie prsty	150 g (5 kusy)	4 min.	600 W + gril	7-8
	300 g (10 kusy)			9-10
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Rybie prsty umiestnite do kruhu na tanier. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks).			
Mrazené kúsky kuraťa	125 g	4 min.	600 W + gril	5-6
	250 g			7-8
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Podnos natrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Kuracie nugety položte na podnos. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g).			

POUŽÍVÁNIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

 Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** (**) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



Power Defrost

2. Vyberte hmotnosť jedla tak, že stlačíte tlačidlá (▼) a (▲). Môžete ju nastaviť maximálne až na 1500 g.



3. Stlačte tlačidlo ◀▶.

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Opätovne stlačte tlačidlo ◀▶, aby ste rozmrazovanie dokončili.

 Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonal, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 12.

Start /+30s

NASTAVENIA VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu, chlieb a koláč umiestnite na keramický kuchynský tanier.

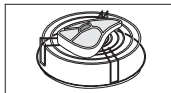
Kód/jedlo	Porcia	Odstátie
1. Mäso 	200-1500 g	20-60 min.
Odporúčania		
Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steak, rezne a mleté mäso.		
2. Hydina 	200-1500 g	20-60 min.
Odporúčania		
Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.		
3. Ryby 	200-1500 g	20-50 min.
Odporúčania		
Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.		
4. Chlieb/koláč 	125-625 g	5-20 min.
Odporúčania		
Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dveriek rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre chlebové rolky a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče oblievané čokoládou.		

 Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania si pozrite stranu 25-26.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.



☑ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 21.

GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

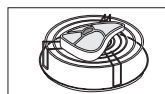
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill** (U) a stlačením tlačidiel (▽) a (△) nastavíte čas predhrievania.



2. Stlačte tlačidlo (◊).



3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.



4. Stlačte tlačidlo U.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:



5. Nastavte čas grilovania tak, že stlačíte tlačidlá (▽) a (△). Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo (◊).

Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí

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



☑ Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

☑ Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú horúce. Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe.

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

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

VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je 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 rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Otvorte dverka rúry.

Jedlo dajte na stojan a stojan na otočný tanier.
Zatvorte dverka.



2. Stlačte tlačidlo **Combi** (🔥📶).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
🔥📶 (režim mikrovln a grilu)
600 W (výkon)



Opätovným stlačením tlačidla **Combi** (🔥📶) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

4. Nastavte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlá (⏮) a (⏭). Maximálny čas varenia je 60 minút.



5. Stlačte tlačidlo (🔒).

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí

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

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.



VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Súčasne stlačte tlačidlá (🔒) a (🔒).

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

OFF

- Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.



Stop / ECO



Start / +30s

2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá (🔒) a (🔒).

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

🔒

- Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.



Stop / ECO



Start / +30s

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

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

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Súčasne stlačte tlačidlá (🔒) a (🕒).

Výsledok:

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

L



Stop / ECO



Clock

2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá (🔒) a (🕒).

Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.



Stop / ECO



Clock

sprievodca náčiním 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 bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

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

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné zariadenia	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.
• Sťahovacie 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 teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo strátiť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty.
• Zmraziteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo 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 pre rúru. 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 : Dávajte pozor
 x : Nebezpečné

sprievodca varením

MIKROVLNNÉ RÚRY

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

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

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia.

Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, prilnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

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 počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody

Spríevodca varením pre ryžu a cestoviny

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

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	800 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

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

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

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Prípravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prípravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hrby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prípravte malé celé alebo nakrájané hrby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

Slovenčina - 23

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úroveň výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úrovně výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo 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 po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

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

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

Odporúčaná doba odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdňte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!

Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.

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

POZNÁMKA: Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.

Použite úroveň výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.	2-3
	200 ml	300 W	50 s až 1 min.	2-3
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.			

Slovenčina - 24

Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 džbán)	800 W	1½ -2	1-2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.			
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Pokyny Nalejte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Dusené (chladená)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním			
Cestoviny s omáčkou (chladená)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.			
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

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

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

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek 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 páskmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie.

Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

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

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Mäso			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Bravčové rezne	250 g	7½-8½	5-25
Pokyny			
Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hlinikovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!			
Hydina			
Kúsky kurata	500 g (2 kusy)	14½-15½	15-40
Celé kura	900 g	28-30	
Pokyny			
Najskôr vložte kúsky kurata kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hlinikovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!			
Ryba			
Rybíe prsty	250 g (2 kusy)	6-7	5-15
	400 g (4 kusy)	12-13	
Pokyny			
Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Uššie konce zakryte hlinikovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!			
Ovocie			
Bobulové plody	250 g	6-7	5-10
Pokyny			
Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)			
Chlieb			
Pečivo	2 ks	½-1	5-20
(každé približne 50 g)	4 ks	2-2½	5-20
Hrianka/sendvič	250 g	4 ½ -5	5-20

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	8-10	
Pokyny			
Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!			

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaisťí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, 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 grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlostou 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 kombinčné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

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

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opečiť (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:

Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opečiť z oboch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovné výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Pečivo (každé pribl. 50 g)	2 ks	-	300 W + gril (1-1½)	Len gril (1-2)
	4 ks	-	300 W + gril (2-2½)	Len gril (1-2)
	Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhá stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minúty nechajte odstáť.			
Bagety + plnka (paradajky, syr, šunka, hriby)	250-300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + gril	13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	-	600 W + gril (14-15)	Len gril (2-3)
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Kuracie nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + gril	9-11	4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papier na pečenie na stojane.			

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovné výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	4-5	4½-5½
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2-4 kusky	Len grilujte	2-3	2-3
	Pokyny Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	-	300 W + gril (4½-5½)	Len gril (2-3)
	400 g (4 kusy)	-	300 W + gril (7-8)	Len gril (2-3)
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	-
	Pokyny Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	250 g	600 W + gril	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + gril	8-9	-
Kuracie kusky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Kuracie kusky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny Pripravte kuracie kusky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kusok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Jahňacie rezne/hovädzie stejky (stredné)	400 g (4 kusy)	Len grilujte	12-15	9-12
Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Bravčové rezne	250 g (2 kusy)	-	300 W + Grill 7-8	Len gril 6-7
Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g)	300 W + gril	4-4½	-
	2 jablká (cca. 400 g)	300 W + gril	6-7	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

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

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokkej sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

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

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želfrovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

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

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

riešenie problémov

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

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

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo .

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo .
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

 Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas 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-lpM mi ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry FG87S, FG88S značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	FG87S/FG88S
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania	
Mikrovlnné žiarenie	1200 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupný výkon	100 W/800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajšie	489 x 275 x 360 mm
Priestor rúry	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 14,5 kg
Úroveň hluku	40 dBA

poznámky

poznámky

poznámky

poznámky

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-03132S-04

FG87S
FG88S

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společností
Samsung.

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy
servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy
nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

SAMSUNG

obsah

Bezpečnostní pokyny	2
Správná likvidace výrobku (elektrický a elektronický odpad)	8
Umístění a zapojení	9
Příslušenství.....	9
Instalace mikrovlnné trouby.....	9
Údržba	10
Čištění	10
Výměna (oprava)	10
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10
Funkce trouby	11
Trouba	11
Ovládací panel	11
Používání trouby	12
Nastavení času	12
Vaření/ohřev.....	12
Výkonové stupně	13
Nastavení doby vaření.....	13
Zastavení vaření	13
Nastavení režimu úspory energie	13
Jak používat parní čištění	14
Použití funkce automatický ohřev	14
Nastavení automatického ohřevu	15
Použití funkce automatické opékání	15
Nastavení automatického opékání	16
Používání funkce ručního opékání	16
Nastavení funkce ruční opékání	17
Použití funkce automatické rozmrazování	18
Nastavení funkce automatické rozmrazování.....	18
Volba příslušenství	19
Grilování	19
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování.....	20
Vypnutí zvukového signálu	20
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	20
Pokyny pro výběr nádobí	21
Pokyny pro přípravu pokrmů	22
Odstraňování problémů	29
Technické údaje	29

bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE
A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

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

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

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

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

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

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.

Tento spotřebič je určen pouze k vestavěnému použití. Spotřebič nesmí být umístěn ve skříňce.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého čističe.

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

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

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

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

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby. Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

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

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

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

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

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

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvírek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla. Nesmí se používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

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

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

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

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

Povrchy se během použití často zahřívají.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

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

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

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neohřívajte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

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

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

Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy. Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.

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

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

Neberte šňůru do mokrých rukou.

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

Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládějte 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 rozdvójky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

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

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

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postřikáním vodou.

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

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

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

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

Mikrovlnná trouba – výstraha

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

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

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

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

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

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

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

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

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

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

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
Důležité: dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

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

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

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

Definice výrobní skupiny

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

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

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

Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

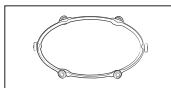
umístění a zapojení

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

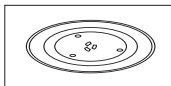
1. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



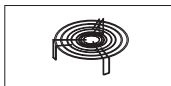
2. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojkou.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



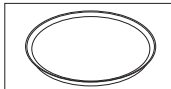
3. **Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



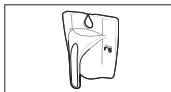
4. **Opékač talíř**, viz strana 15 až 17.

Účel: Opékač talíř pro funkce Automatické opékání nebo Ruční opékání.



5. **Čistící nádobka na vodu**, viz strana 14.

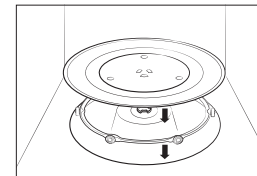
Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.



-  **NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

1. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



-  Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolikové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.
-  Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

údržba

ČIŠTĚNÍ

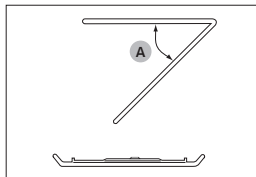
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů). Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem

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



⚠ UPOZORNĚNÍ

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

VÝMĚNA (OPRAVA)

⚠ VAROVÁNÍ

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

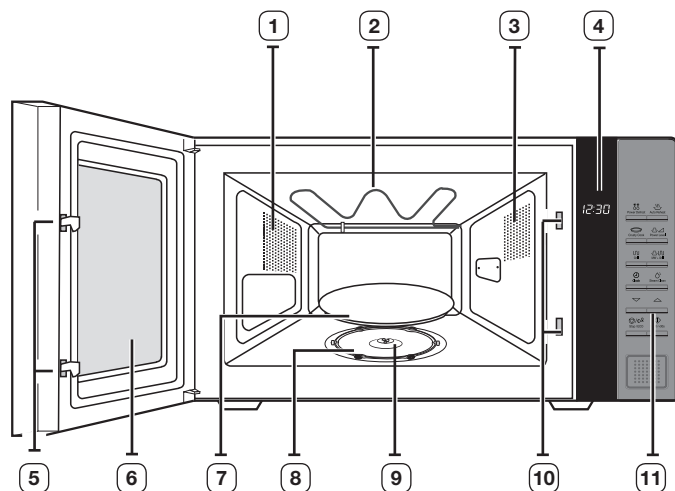
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

PEČE O TROUBU PŘI JEJÍM DLOUHODOBÉM NEPOUŽÍVÁNÍ

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

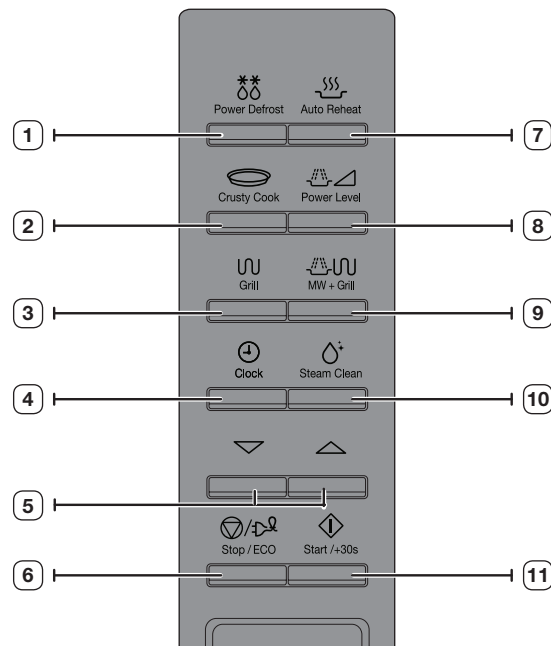
funkce trouby

TROUBA



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. VENTILAČNÍ OTVORY | 6. DVÍŘKA |
| 2. GRILOVÁNÍ | 7. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 3. OSVĚTLENÍ | 8. OTOČNÝ KRUH |
| 4. DISPLEJ | 9. SPOJKA |
| 5. ZÁPADKY DVÍŘEK | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| | 11. OVLÁDACÍ PANEĽ |

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|---|---|
| 1. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ | 7. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU |
| 2. VÝBĚR REŽIMU OPĚKÁNÍ | 8. REŽIM MIKROVLNNÝ OHŘEV (STUPNĚ VÝKONU) |
| 3. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ | 9. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU |
| 4. NASTAVENÍ HODIN | 10. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČISTĚNÍ |
| 5. TLAČÍTKO NAHORU (▲)/DOLŮ (▼) (doba ohřevu, hmotnost potravin a velikost porce) | 11. TLAČÍTKO START/+ 30 SEKUND (+30s) |
| 6. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORA ENERGIE | |

používání trouby

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „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

 Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.

Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

1. Chcete-li zobrazit čas ve... Stiskněte tlačítko ...

24hodinovém formátu
12hodinovém formátu

Jednou
Dvakrát



Clock

2. Stisknutím tlačítek a se nastavují hodiny.



3. Stiskněte tlačítko .



Clock

4. Stisknutím tlačítek a se nastavují minuty.



5. Stiskněte tlačítko .



Clock

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Zobrazí se indikátor 800 W (maximální výkon):

Vyberte vhodný výkonový stupeň opětným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve watttech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



Power Level

2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek a .



3. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
- 2) Tříkrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Start /+30s

 **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

 Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30 s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	
STŘEDNÍ	450 W	
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	
ROZMRAZOVÁNÍ (**)	180 W	
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I (L)	300 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II (L)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III (L)	600 W	1100 W

-  Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.
-  Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp. o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.



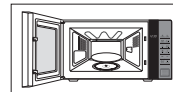
Start /+30s

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko .



2. Chcete-li vaření ukončit:
Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** ()



-  Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** ()

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Stiskněte tlačítko **Úspora energie** ()
- Chcete-li Režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba je připravena k použití.

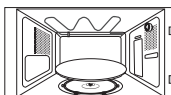


JAK POUŽÍVAT PARNÍ ČIŠTĚNÍ

Parní čistící systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry. Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

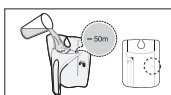
- ☑ Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokožková teplota)
- ☑ Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.

1. Otevřete dvířka.

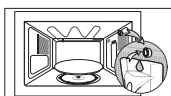


2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Náplň je přibližně 50 ml.)

- ☑ Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.



3. Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby.

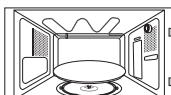


4. Zavřete dvířka.

5. Stiskněte tlačítko **Steam Clean (Parní čištění)** (☼). Během parního čištění uvidíte uvnitř **MLHU**. Nejde o poruchu, pouze **PÁRA CLONÍ** světlo **UVNITŘ**.



6. Otevřete dvířka.



7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.



⚠ Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu **Parní čištění**.

- ☑ Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.

Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (↵) a (⇨).

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka

Auto Reheat (Automatický ohřev) (☼) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (↵) a (⇨). (Viz tabulka na následující straně.)



3. Stiskněte tlačítko (⇩).

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
- 2) Tříkrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



- ☑ Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OHŘEVU

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

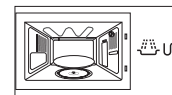
Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení
1. Hotový pokrm (chlazený) 	300 až 350 g 400 až 450 g	3 min
	Doporučení Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).	
2. Polévka/ omáčka (chlazená) 	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	3 min
	Doporučení Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.	
3. Zapékané těstoviny (mražené) 	200 g 400 g	3 min
	Doporučení Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny jako jsou lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny.	
4. Nápoje káva, mléko, čaj, voda (pokojová teplota) 	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1-2 min.
	Doporučení Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).	

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ OPÉKÁNÍ

U funkce Automatické opékání se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (▽) a (△).

Nejprve položte opékačí talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Položte opékačí talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril. Stiskněte tlačítko **Kombinovaného režimu** (☞) a nastavte dobu předehtování (3 až 5 minut) pomocí tlačítek (▽) a (△).

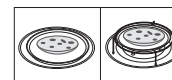


2. Stiskněte tlačítko ◀.

 Opékačí talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.



3. Otevřete dvířka. Položte pokrm na opékačí talíř. Zavřete dvířka.



- ☒ Položte opékačí talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.

4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Crusty Cook (Opékání)** (☞) vyberte pokrm, který chcete vařit.



5. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (▽) a (△). (Viz tabulka na straně)



6. Stiskněte tlačítko ◀.

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
- 2) Tříkrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



- ☒ **Jak čistit opékačí talíř**

Opékačí talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

- ☒ Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy. Opékačí talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé automatické programy funkce Opékání, množství, doby odstavení a příslušná doporučení. Tyto programy pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu. Před použitím funkce Opékání doporučujeme předehřát opékačí talíř na otočném talíři po dobu 3 až 5 minut pomocí kombinace výkonu 600 W a grilu. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

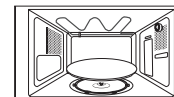
Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřátí (min)	Doba odstavení (min)
1. Mražená pizza (-18 °C) 	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Doporučení Předehřejte opékačí talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt.		
2. Mražené bagety 	150 g (1 kus) 250 g (2 ks)	4 min	2-3 min
	Doporučení Předehřejte opékačí talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékačního talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékačí talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy.		
3. Mražený koláč (-18 °C) 	150 g (1 kus) 300 g (1 až 2 ks)	3 min	1-2 min
	Doporučení Předehřejte opékačí talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt.		
4. Mražené kuřecí nugety 	125 g 250 g	4 min	-
	Doporučení Předehřejte opékačí talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékačí talíř olejem v množství jedné polévkové lžice. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékačí talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.		

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RUČNÍHO OPÉKÁNÍ

S tímto opékačím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékačního talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékačního talíře připravit.

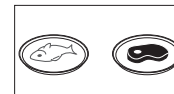
Opékačí talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

1. Položte opékačí talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril (微波)] dle časů a instrukcí v tabulce.
 Opékačí talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

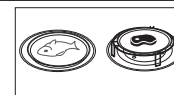


2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
 Vezměte prosím na vědomí, že opékačí talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékačím talíři.
 Abyste předešli poškrábání povrchu opékačního talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

3. Položte pokrm na opékačí talíř.
 Na opékačí talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).
 Opékačí talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



4. Položte opékačí talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

Jak čistit opékačí talíř

Opékačí talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy. Opékačí talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ FUNKCE RUČNÍ OPÉKÁNÍ

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril (🔥) po dobu 3 až 5 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba vaření (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	3 min	600 W + gril	3½-4
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	4-5
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte jej do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Pečené brambory	250 g	3 min	600 W + gril	5-6
	500 g			8-9
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.			
Mražený Karbanátek	2 kusy (125 g)	3 min	600 W + gril	7-7½
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mražené karbanátky položte vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 4–5 minutách.			
Mražené bagety	200 až 250 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	8-9
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Položte bagety s náplní (např. rajčata a sýr) vedle sebe na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			

Pokrm	Velikost porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba vaření (min.)
Mražený Pizza	300 až 400 g	5 min	450 W + gril	9-11
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Mražená mini pizza	9x30 g (270 g)	3 min	300 W + gril	9-10
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Rozložte mini pizzy rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na rošt.			
Chlazená pizza	300 až 350 g	5 min	450 W + gril	6½-7½
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Mražený Rybí prsty	150 g (5 ks)	4 min	600 W + gril	7-8
	300 g (10 ks)			9-10
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).			
Mražené kuřecí nugety	125 g	4 min	600 W + gril	5-6
	250 g			7-8
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).			

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.

Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

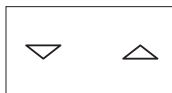
-  Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Power Defrost (Rozmrazování)** (❄️) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Viz tabulka na následující straně.)



2. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek (↖) a (↗).
Je možné nastavit maximálně 1 500 g.



3. Stiskněte tlačítko (▶).

Výsledek:

- Rozmrazování začne.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
- Dalším stisknutím tlačítka (▶) rozmrazování dokončíte.



-  Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 12.

NASTAVENÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

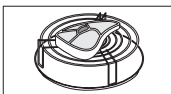
Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení
1. Maso 	200-1500 g	20-60 min.
	Doporučení Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.	
2. Drůbež 	200-1500 g	20-60 min.
	Doporučení Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.	
3. Ryby 	200-1500 g	20-50 min.
	Doporučení Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.	
4. Chléb nebo koláč 	125 až 625 g	5-20 min.
	Doporučení Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaťmanky a bagety. Dalaťmanky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.	

-  Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 25–26.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.



 Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 21.

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

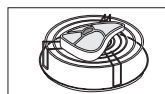
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Grill (Gril)**  a stisknutím tlačítek  a  nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko .



3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.



4. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:



5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek  a . Maximální doba grilování je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Grilování se spustí. Po dokončeném grilování:

- 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
- 2) Tříkrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



 Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojte se tím. Systém je konstruován tak, aby zabráňoval přehřátí trouby.

 Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

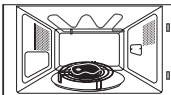
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

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

VŽDY používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.

1. Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



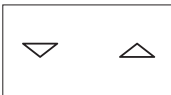
2. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (☞☞☞☞☞).

Výsledek: Zobrazí se následující údaj:
☞☞☞☞☞ (mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)



- ☑ Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (☞☞☞☞☞), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
- ☑ Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (☞) a (☞). Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko ☞.

Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Tříkrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednu za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

- ☑ Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.



VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

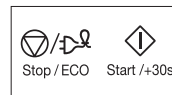
1. Stiskněte zároveň tlačítka ☞ a ☞.

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.



- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.



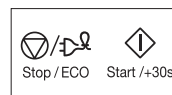
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek ☞ a ☞.

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.



- Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.



BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ☞ a ☞.

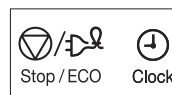
Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.



2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek ☞ a ☞.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně části pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékačí talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrenové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztrhnout.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

- ✓ : Doporučeno
 ✓ ✗ : Provádějte opatrně
 ✗ : Nebezpečné

pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNÝ

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření.

Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

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

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžice) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3 3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpujte. Stonky upravit směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampiony	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Malé žampiony připravte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívajte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte 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 podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 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 dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30-40 s	2-3
	200 ml	300 W	50 s až 1 min.	2-3
	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.			

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 hrnek)	800 W	1½ -2	1-2
	Pokyny			
	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.			
Polévka (chlazené)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Pokyny			
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (chlazené)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Pokyny			
	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Pokyny			
	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.			
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3
	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.			
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Pokyny			
	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.			

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případech, kdy se objeví nečekaní hosté. Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako vodítko tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Maso			
Mleté maso	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Vepřové steaky	250 g	7½-8½	5-25
Pokyny			
Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40
Celé kuře	900 g	28-30	
Pokyny			
Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks)	6-7	5-15
	400 g (4 ks)	12-13	
Pokyny			
Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10
Pokyny			
Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).			
Chléb			
Veky	2 ks	½-1	5-20
(každá asi 50 g)	4 ks	2-2½	5-20
Toasty nebo sendviče	250 g	4 ½ -5	5-20

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Dalamánky (pšeničná a žitná mouka)	500 g	8-10	
Pokyny			
Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!			

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 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádoby vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

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

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký 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 + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádoby pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádoby, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádoby by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádoby. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Veky (každá cca 50 g)	2 ks	-	300 W + Gril (1-1½)	Pouze gril (1-2)
	4 ks	-	300 W + Gril (2-2½)	Pouze gril (1-2)
Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.				
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampiony)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + gril	13-14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové misky. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	-	600 W + Gril (14-15)	Pouze gril (2-3)
	Pokyny Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové misky. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Čipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5
	Pokyny Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicím papíru na rošt.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeohřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	4-5	4½-5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	-	300 W + Gril (4½-5½)	Pouze gril (2-3)
	400 g (4 ks)	-	300 W + Gril (7-8)	Pouze gril (2-3)
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra)	2 kusy (300 g)	450 W + gril	3½-4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g	600 W + gril	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + gril	8-9	-
Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.				

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Kuřecí kousky	450–500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Jehněčí/hovězí steak (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steak	250 g (2 ks)	-	300 W + gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7
	Pokyny Potřete vepřové steaký olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g)	300 W + gril	4-4½	-
	2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	6-7	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

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

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

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

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívajte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpouštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

odstraňování problémů

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřídte čas.

 Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby FG87S, FG88S společnosti Samsung odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	FG87S / FG88S
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 x 275 x 360 mm
Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 14,5 kg
Úroveň hluku	40 dBA

poznámka

poznámka

poznámka

poznámka

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-03132S-04

FG87S
FG88S

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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.

SAMSUNG

contents

Safety instructions	2
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment).....	8
Installation.....	9
Accessories.....	9
Installing your microwave oven.....	9
Maintenance	10
Cleaning	10
Replacement (repair).....	10
Care against an extended period of disuse	10
Oven features.....	11
Oven.....	11
Control panel	11
Oven use.....	12
Setting the time	12
Cooking/reheating	12
Power levels	13
Adjusting the cooking time.....	13
Stopping the cooking.....	13
Setting the energy save mode.....	13
Using the steam cleaning.....	14
Using the auto reheat feature	14
Auto reheat settings.....	15
Using the auto crusty cook function	15
Auto crusty cook settings	16
Using the manual crusty cook function	16
Manual crusty cook settings	17
Using the auto power defrost feature	18
Auto power defrost settings.....	18
Choosing the accessories.....	19
Grilling	19
Combining microwaves and the grill.....	20
Switching the beeper off.....	20
Safety-locking your microwave oven	20
Cookware guide	21
Cooking guide.....	22
Troubleshooting.....	29
Technical specifications	29

safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance 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.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

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

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

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

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

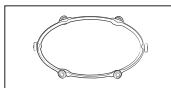
installation

ACCESSORIES

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

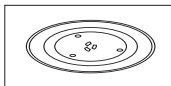
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



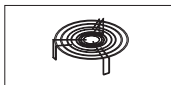
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



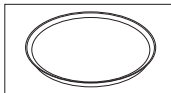
3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



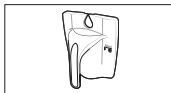
4. **Crusty plate**, see page 15 to 17.

Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



5. **Clean Water Bowl**, see page 14.

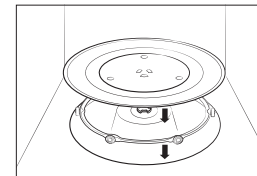
Purpose : The water bowl can be used to clean.



- DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

maintenance

CLEANING

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

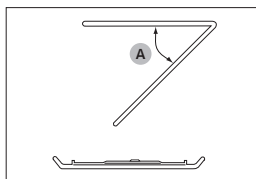
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models

To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.



CAUTION

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

REPLACEMENT (REPAIR)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

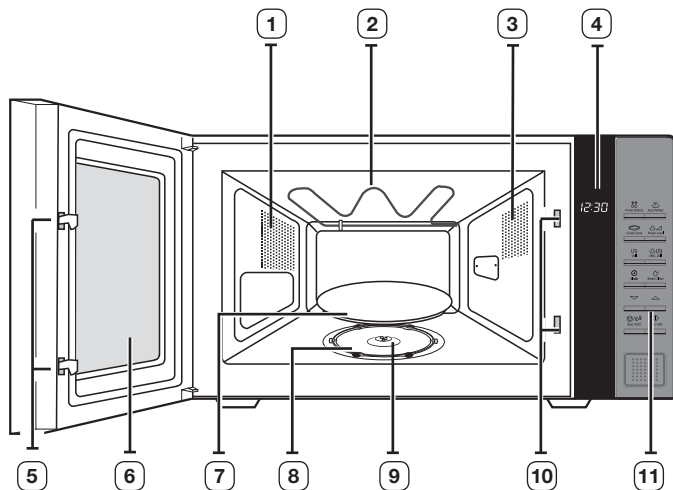
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

CARE AGAINST AN EXTENDED PERIOD OF DISUSE

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

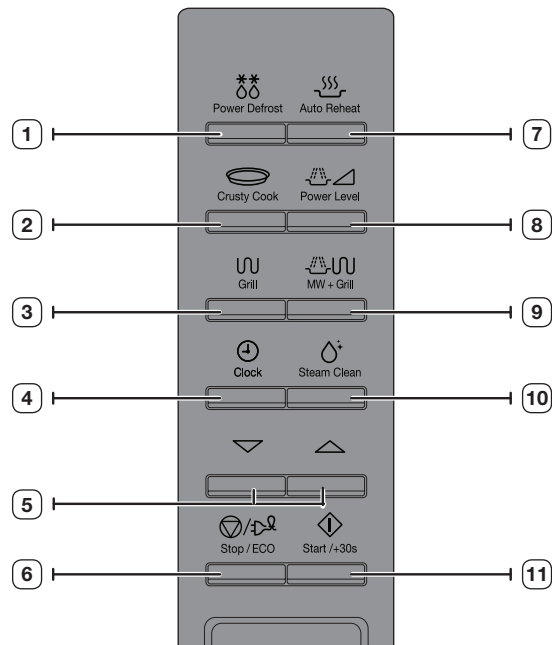
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. VENTILATION HOLES | 6. DOOR |
| 2. GRILL | 7. TURNTABLE |
| 3. LIGHT | 8. ROLLER RING |
| 4. DISPLAY | 9. COUPLER |
| 5. DOOR LATCHES | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| | 11. CONTROL PANEL |

CONTROL PANEL



- | | |
|--|--|
| 1. AUTO POWER DEFROST
BUTTON | 6. STOP/ENERGY SAVE BUTTON |
| 2. CRUSTY COOK SELECTION | 7. AUTO REHEAT SELECTION |
| 3. GRILL MODE SELECTION | 8. MICROWAVE/POWER LEVEL
MODE SELECTION |
| 4. CLOCK SETTING | 9. COMBI MODE SELECTION |
| 5. UP (▲) / DOWN (▼) BUTTON
(cook time, weight and serving
size) | 10. STEAM CLEAN BUTTON |
| | 11. START / +30S BUTTON |

oven use

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12- hour notation. You must set the clock:

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

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the... Then press the button...

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Press the and buttons to set the hour.



3. Press the button.



4. Press the and buttons to set the minute.



5. Press the button.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the button.

Result :

The 800 W
(maximum cooking power) indications
are displayed:

Select the appropriate power level by pressing the  button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by pressing the and buttons as required.



3. Press the button.

Result :

The oven light comes on and the
turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST (**)	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (↓↑)	300 W	1100 W
COMBI II (↓↓↑)	450 W	1100 W
COMBI III (↓↓↓↑)	600 W	1100 W

 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

 If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



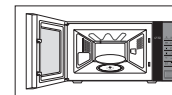
Start /+30s

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press  again.



2. To stop completely;
Press the  button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop**  button again.



-  You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** .

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Energy Save**  button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



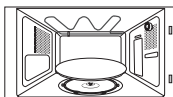
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

☑ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

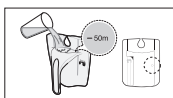
☑ Use normal water only, and no distilled water.

1. Open the Door.

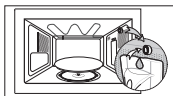


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)

☑ More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.



3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

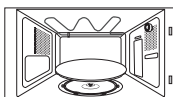


4. Close the door.

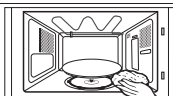
5. Press the **Steam Clean** (🔥) button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning, but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE light INSIDE.**



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



⚠ Water Bowl only can be use during **"Steam Clean"** mode.

☑ When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the number of servings by pressing the (▽) and (△) buttons. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (🔥) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (▽) and (△) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the (⬆) button.

Result :

Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



☑ Use only recipients that are microwave-safe.

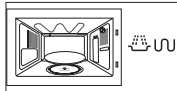
AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

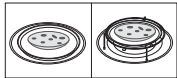
Code/Food	Portion	Standing time
1. Ready meal (chilled) 	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
2. Soup/Sauce (chilled) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
3. Pasta Gratin (frozen) 	200 g 400 g	3 min.
	Recommendations Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.	
4. Drinks Coffee, milk, tea, water (room- temperature) 	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	Recommendations Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).	

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (↶) and (↷) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

- Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** (🔥🌀) button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (↶) and (↷) buttons.
 
 - Press the ⬆ button.

 Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

 Start +/-30s
 - Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.
 

 Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
 - Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** (🍷) button once or more times.
  Crusty Cook
 - Select the size of the serving by pressing the (↶) and (↷) buttons.
(Refer to the table on the side)
 
 - Press the ⬆ button.

Result :
 - Cooking start. When it has finished.
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

 Start +/-30s
-  **How to clean the Crusty Plate**
 Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
-  Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

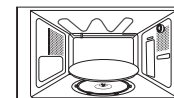
The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)
1. Frozen Pizza (-18 °C) 	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.		
2. Frozen Baguettes 	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4 min	2-3 min
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.		
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C) 	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3 min	1-2 min
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.		
4. Frozen Chicken Nuggets 	125 g 250 g	4 min	-
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.		

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

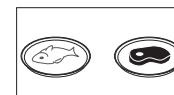
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can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

- Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (烧烤)] by following the times and instructions in the chart.



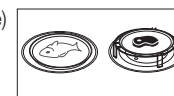
-  Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- 2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
-  Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
-  Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

- Place the food on the crusty plate.
-  Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.



-  Never place the crusty plate in the oven without turntable.

- Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



- Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill (🔥🔥) function for 3-5 minutes. Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
Baked Potatoes	250 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6
	500 g			8-9
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.			
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11
	Recommendations			
	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.			

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.			
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 pcs)			9-10
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).			
Frozen Chicken Nuggets	125 g	4 min.	600 W + Grill	5-6
	250 g			7-8
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min. (250g).			

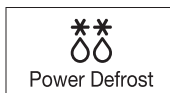
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

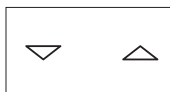
 Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄️) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the food weight by pressing the (↙) and (↘) buttons. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the (⏸) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press (⏸) button again to finish defrosting.

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 12 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time
1. Meat 	200-1500 g	20-60 min.
	Recommendations Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.	
2. Poultry 	200-1500 g	20-60 min.
	Recommendations Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.	
3. Fish 	200-1500 g	20-50 min.
	Recommendations Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.	
4. Bread/Cake 	125-625 g	5-20 min.
	Recommendations Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.	

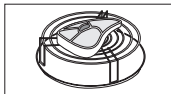
 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 25-26.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

- ☑ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 21.



GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

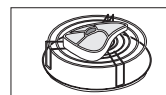
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (U) button and set the preheat time by pressing the (↶) and (↷) buttons.



2. Press the (⬢) button.



3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the U button.

Result : The following indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (↶) and (↷) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the (⬢) button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



- ☑ Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

- ☑ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Check that the heating element is in the horizontal position.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

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

 **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 recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** (🔥🌀) button.

Result : The following indications are displayed:
🔥🌀 (microwave and grill mode)
600 W (out power)

 Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (🔥🌀) button again until the corresponding power level is displayed.

 You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the (◀) and (▶) buttons as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the (⏸) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.



Start /+30s

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (🔇) and (⏸) buttons at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.



Stop / ECO



Start /+30s

2. To switch the beeper back on, press the (🔇) and (⏸) buttons again at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.

🔇

- The oven operates with the beeper on again.



Stop / ECO



Start /+30s

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the (🔇) and (⌚) buttons at the same time.

Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

L



Stop / ECO



Clock

2. To unlock the oven, press the (🔇) and (⌚) buttons again at the same time.

Result :

The oven can be used normally.



Stop / ECO



Clock

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	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	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	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	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓ ✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

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	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

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	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

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.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml	300 W	30-40 sec.	2-3
	200 ml	300 W	50 sec. to 1 min.	2-3
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 mug)	800 W	1½ -2	1-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	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.			
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Meat Minced beef Pork steaks	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
	250 g	7½-8½	5-25
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Poultry Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40
	900 g	28-30	
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fish Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-15
	400 g (4 pcs)	12-13	
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fruits Berries	250 g	6-7	5-10
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).		
Bread Bread rolls (each about 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat+rye flour)	2 pcs	½-1	5-20
	4 pcs	2-2½	5-20
	250 g	4 ½ -5	5-20
	500 g	8-10	
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!		

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 3-4 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, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	-	300 W + Grill (1-1½)	Grill only (1-2)
	4 pcs	-	300 W + Grill (2-2½)	Grill only (1-2)
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Grill only (2-3)
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Grill only (2-3)
	400 g (4 pcs)	-	300 W + Grill (7-8)	Grill only (2-3)
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + Grill	8-9	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	-	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca.200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.

Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the  button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparkling and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

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-lpM. we as distributors testify, that the FG87S, FG88S ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	FG87S / FG88S
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 360 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	14.5 kg approx
Noise level	40 dBA

memo

memo

memo

memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-03132S-04