

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MG23K3614**



Sisukord

Ohutusjuhised 3

Olulised ohutusjuhised	3
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	8

Paigaldamine 8

Tarvikud	8
Paigalduskoht	9
Pöördalus	9

Hooldus 9

Puhastamine	9
Asendamine (parandamine)	10
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks	10

Ahju omadused 10

Ahi	10
Juhtpaneel	11

Ahju kasutamine 11

Mikrolaineahju tööpõhimõtted	11
Ahju korraliku töö kontrollimine	12
Küpsetamine/soojendamine	12
Aja seadistamine	13
Võimsustasemed ja eri ajad	13
Küpsetusaja reguleerimine	14
Küpsetamise katkestamine	14
Automaatne energiasäästu funktsioon	14
Sulatamine (aeg) funktsioonide kaustamine	14
Automaatne sulatus (kaal) funktsioonide kasutamine	15
Grillimine	16
Mikrolaine ja grilli kombineerimine	17

Ahjunõude juhised 17

Küpsetusjuhised 18

Veaotsing 28

Veaotsing	28
-----------	----

Tehnilised andmed 31

Ohutusjuhised

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

HOIATUS: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

HOIATUS: Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

HOIATUS: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögilal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitlemisel ettevaatlik.

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

Ohutusjuhised

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal (avapinnal) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Mikrolaineküpsutuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta. Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jäta ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

HOIATUS: Kui seade töötab kombineeritud režiimil, võib temperatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all. Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida. Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada. Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

ETTEVAATUST: Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima. Seadme töötamisel võib selle üks või välispind kuumeneda. Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevalvata juuresolekul.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

Ohutusjuhised

Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.

Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid.

Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.

See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.

Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehade.

Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid. Gaasilekke (propana, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet.

Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.

Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmetest.

Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.

Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.

Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule.

Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid.

Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga.

Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.

Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.

Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.

Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.

Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemale.

Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma.

Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati.

Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.

2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.

3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.

Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.

Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.

Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.

Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.

Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.

Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.

Plahvatusohu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anuma, pähkleid, tomateid jne.

Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. See tekitab tuleohtu. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.

Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.

Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.

Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.

Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.

Ahju paigaldamisel järgige selles juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)

Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis. Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.

Tähtis: ahju uks tuleb korralikult sulgeda. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.

- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.

Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhttrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.

Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.

Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valemst kasutamisest tingitud kahjude eest.

Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

Ohutusjuhised

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

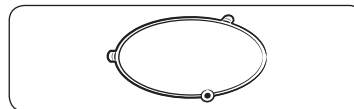
Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist. Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakaitse püüdluste ja tootespetsiifiliste nõuete kohta, nt REACH, WEEE, akud, saate aadressilt: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

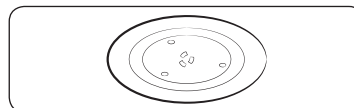
Paigaldamine

Tarvikud

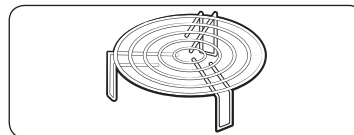
Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



01 Pöördtugi tuleb asetada ahju põhja keskele. Pöördtugi toetab pöördplatvormi.



02 Pöördplatvorm tuleb kinnitada pöördtoele. Pöördplatvorm on peamine ja hõlpsalt puhastamiseks eemaldatav küpsetuspind.

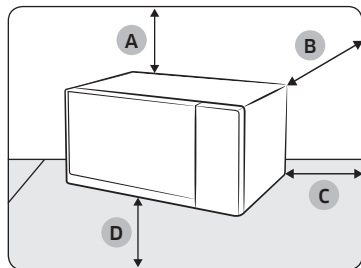


03 Metallrest tuleb asetada pöördalusele. Metallresti saab kasutada grillimiseks.

⚠ ETTEVAATUST

ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördalusega.

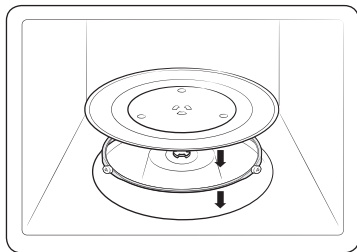
Paigalduskoht



- A. 20 cm vaba ruumi ahju kohal
- B. 10 cm vaba ruumi ahju taga
- C. 10 cm vaba ruumi ahju küljel
- D. 85 cm kõrgusel põrandast

- Valige tasane ja põrandast ligikaudu 85 cm kõrgune pind. Pind peab taluma ahju massi.
- Õhutuse tagamiseks jätke seadme ja seina ning külgede vahele vähemalt 10 cm vaba ruumi ja 20 cm vaba ruumi selle kohale.
- Ärge paigaldage ahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt teise mikrolaineahju või radiaatori lähedusse.
- Veenduge, et toiteallika tehnilised andmed sobiksid ahjule. Kasutage vajaduse korral ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

Pöördalus



Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.

Hooldus

Puhastamine

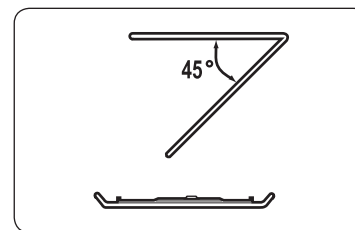
Puhastage ahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist ahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).

Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige ahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

Ahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja ahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahla.
2. Kuumutage ahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake, kuni ahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

Pöördkuumutiga mudelite sisemuse puhastamine



Küpsetuskambri ülaosa puhastamiseks langetage ülemist kuumutuselementi 45° võrra, nagu on joonisel näidatud. See võimaldab puhastada ülaosa. Kui olete lõpetanud, pange ülemine kuumutuselement tagasi.

⚠ ETTEVAATUST

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib toote elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett ahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni ahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

Hooldus

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS

Selles ahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke ahju osi ise asendada ega seda remontida.

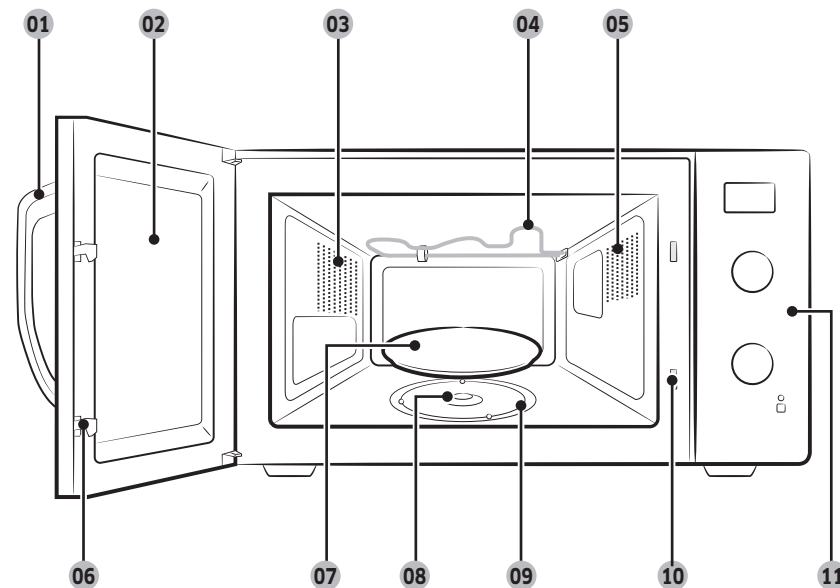
- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskust.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskust. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme ahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

- Kui te ei plaani ahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige ahi kuiva tolmuvabasse kohta. Ahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada ahju toimivust.

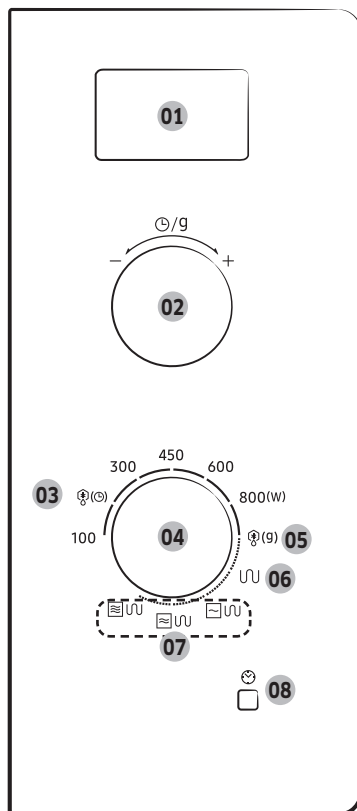
Ahju omadused

Ahi



- | | | |
|-------------------|---------------|-----------------------|
| 01 Luugi käepide | 02 Luuk | 03 Ventilatsiooniavad |
| 04 Kütteelement | 05 Tuli | 06 Ukse sulgurid |
| 07 Pöördalus | 08 Liitmik | 09 Pöördtugi |
| 10 Turvaluku avad | 11 Juhtpaneel | |

Juhtpaneel



- 01 Ekraan
- 02 Aja/kaalu valits
- 03 Sulatamine (aeg)
- 04 Eri küpsetusrežiimide valits
- 05 Automaatne sulatus (kaal)
- 06 Grill
- 07 Kombineeritud režiim (mikrolaine+grill)
- 08 Kellaaja seadistusnupp

Ahju kasutamine

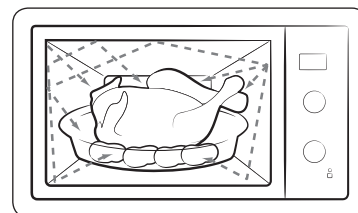
Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained; vallandunud energia võimaldab toitu küpsetada ja soojendada selle vormi või värvust muutmata.

Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks;
- soojendamiseks;
- küpsetamiseks.

Toiduvalmistamise põhimõte on järgmine.



1. Õnarus peegeldab magnetroni loodud mikrolaineid ühtlaselt, kui toit pöördplatvormil pöörleb. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Küpsetusajad olenevad kasutatavast mahutist ja toidu omadustest.
 - Kogus ja tihedus
 - Veesisaldus
 - Algne temperatuur (külmutatud või mitte)

⚠ ETTEVAATUST

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
- toidu ühtlane temperatuur.

Ahju kasutamine

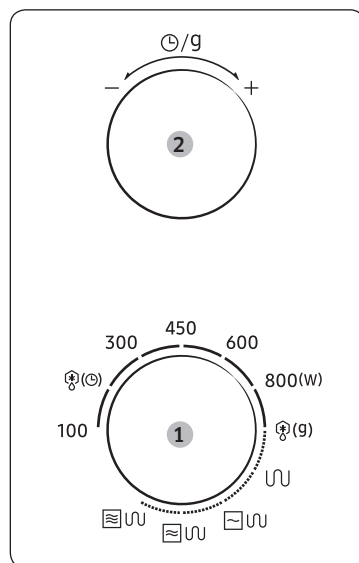
Ahju korraliku töö kontrollimine

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult. Kahtluste korral vaadake jaotist pealkirjaga "Veotsing" lk 28 kuni 30.

MÄRKUS

Ahi tuleb ühendada sobivasse seinakontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui kasutate maksimumist (100 % - 800 W) erinevat võimsustaset, kulub vee keema minemisele kauem aega.

Ahjulugu avamiseks haarake luugi paremal küljel olevast käepidemest. Asetage pöördplatvormile veeklaas. Sulgege luuk.



1. Valige maksimaalne võimsustase, milleks keerake **Eri küpsetusrežiimide valits**.
2. Keerake **Aja/kaalu valits** (☹/g) ja seadke ajaks 4 kuni 5 minutit.
Ahju tuli süttib ja pöördplatvorm hakkab pöörlema.
 - 1) Küpsetamine algab ja on lõppenud, kui kostab neli piiksu.
 - 2) Lõpu meeldetuletussignaali kostab kolm korda (kord igas minutis).
 - 3) Kuvatakse uuesti kellaaeg.

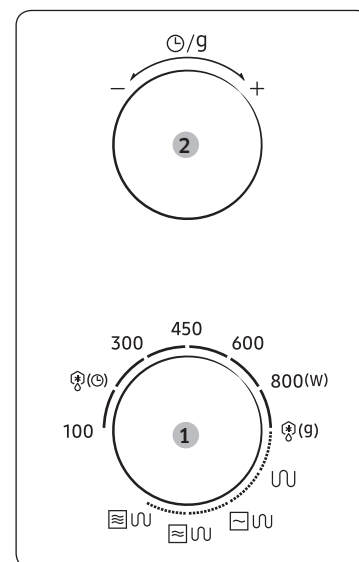
Küpsetamine/soojendamine

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

⚠ ETTEVAATUST

Enne ahju juurest lahkumist kontrollige ALATI küpsetusseadeid. Ärge lülitage sisse tühja mikrolaineahju.

Avage luuk. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege luuk.



1. Valige maksimaalne võimsustase, milleks keerake **Eri küpsetusrežiimide valits**. (Maksimaalne võimsus: 800 W)
2. Aja määramiseks keerake **Aja/kaalu valits** (☹/g).
Ahju tuli süttib ja pöördplatvorm hakkab pöörlema.
 - 1) Küpsetamine algab ja on lõppenud, kui kostab neli piiksu.
 - 2) Lõpu meeldetuletussignaali kostab kolm korda (kord igas minutis).
 - 3) Kuvatakse uuesti kellaaeg.

MÄRKUS

Küpsetamise ajal võimsustaseme muutmiseks keerake **Eri küpsetusrežiimide valits**.

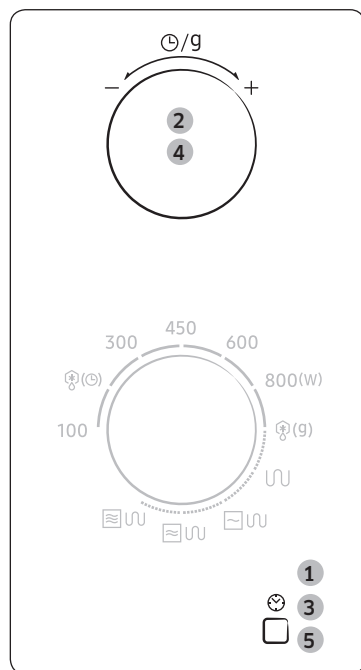
Aja seadistamine

Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88” ja seejärel „12:00”. Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega saab kuvada kas 24- või 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

MÄRKUS

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.



1. Kellaaja esitamiseks...
24-tunnises vormingus
12-tunnises vormingus
Vajutage **Kellaaaja seadistusnupp** (🕒) üks või kaks korda.
2. Tundide määramiseks keerake **Aja/kaalu valits** (🕒/g).
3. Vajutage **Kellaaaja seadistusnupp** (🕒).
4. Minutite määramiseks keerake **Aja/kaalu valits** (🕒/g).
5. Vajutage **Kellaaaja seadistusnupp** (🕒).
Kellaaega kuvatakse siis, kui mikrolaineahi pole kasutusel.

Võimsustasemed ja eri ajad

Võimsustaseme funktsioon võimaldab kohandada energiataset ja seega toidu küpsetusaega vastavalt selle tüübile ja kogusele.

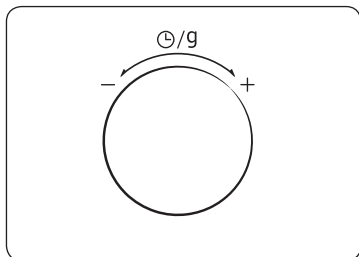
Võimsustase	Väljund	
	MWO	GRILL
KÕRGE	800 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE (AEG)	180 W	-
SULATUS (KAAL)	180 W	-
MADAL / HOIA SOE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
MWO MADAL + GRILL	300 W	1100 W
MWO KESKMINE + GRILL	450 W	1100 W
MWO KÕRGE + GRILL	600 W	1100 W

Retseptides ja selles brošüüris näidatud küpsetusajad vastavad kindlatele võimsustasemetele.

Kui valite...	Peab küpsetusaeg olema...
Kõrgema võimsustaseme	Lühem
Madalama võimsustaseme	Pikem

Ahju kasutamine

Küpsetusaja reguleerimine



Jäänud küpsetusaja seadistamiseks keerake **Aja/kaalu valits** (⌚/g).

Küpsetamise ajal temperatuuri tõstmiseks või alandamiseks keerake valitsat paremale või vasakule.

Küpsetamise katkestamine

Saate küpsetamise igal ajal lõpetada, et teha järgmist:

- toitu kontrollida;
- toit ümber pöörata või seda segada;
- selle seisma jätta.

Küpsetamise peatamiseks...	Seejärel...
Ajutiselt	• Avage luuk. Küpsetamine peatub. Küpsetamise jätkamiseks sulgege luuk ja küpsetamine jätkub automaatselt.
Täielikult	• Keerake Aja/kaalu valits (⌚/g) vasakule. Küpsetamine peatub ja kuvatakse praegune kellaeg.

Automaatne energiasäästu funktsioon

Kui seadmel on säte valitud või töötab see ajutise peatamisfunktsiooniga ja te ei vali ühtki funktsiooni, tühistatakse see 25 minuti möödumisel ja kuvatakse kellaeg.

Kui ahju uks on olnud avatud kauem kui viis minutit, siis ahju tuli kustub.

Sulatamine (aeg) funktsioonide kaustamine

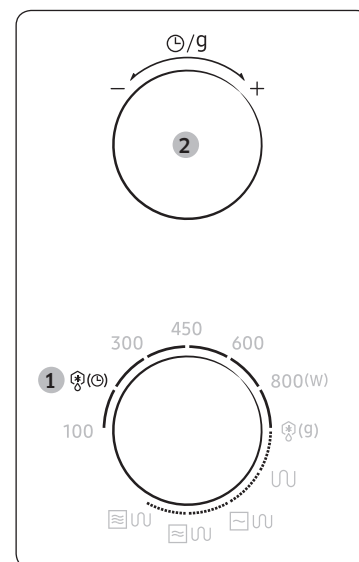
Sulatamine (aeg) funktsioon võimaldab liha, linnuliha ja kala üles sulatada.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutatavaid mahuteid.

Avage luuk. Asetage külmutatud toit pöördplatvormi keskele pöördalusele.

Sulgege luuk.



1. Keerake **Eri küpsetusrežiimide valits** valikule **sulatamine (aeg)** (⌚).

2. Valige **Aja/kaalu valits** (⌚/g) sobiv aeg. Ahju tuli süttib ja pöördplatvorm hakkab pöörlema.

- 1) Küpsetamine algab ja on lõppenud, kui kostab neli piiksu.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali kostab kolm korda (kord igas minutis).
- 3) Kuvatakse uuesti kellaeg.

📖 MÄRKUS

Kui soovite toitu sulatada, valige **Sulatamine (aeg)** funktsioon, kui võimsustase on 180 W. Lisateavet **Sulatamine (aeg)** funktsiooni ja sulatusaja kohta leiate leheküljelt 23.

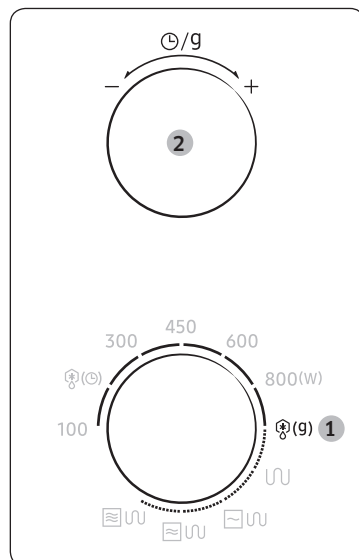
Automaatne sulatus (kaal) funktsioonide kasutamine

Automaatne sulatus (kaal) funktsioon võimaldab liha, linnuliha ja kala üles sulatada.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutatavaid mahuteid.

Avage luuk. Asetage külmutatud toit pöördplatvormi keskele pöördalusele. Sulgege luuk.



1. Keerake **Eri küpsetusrežiimide valits** valikule **automaatne sulatus (kaal)** (g).
2. Keerake **Aja/kaalu valits** (g) ja valige sobiv kaal.
Ahju tuli süttib ja pöördplatvorm hakkab pöörlema.
1) Küpsetamine algab ja on lõppenud, kui kostab neli piiksu.
2) Lõpu meeldetuletussignaali kostab kolm korda (kord igas minutis).
3) Kuvatakse uuesti kella-aeg.

Järgmises tabelis on toodud **Automaatne sulatus (kaal)** eri programmid, portsjoni suurused, seisuaegad ja vastavad juhised. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha ja kala lamedale klaastaldrikule või keraamilisele plaadile.

Toit	Portsjoni suurus	Juhised
Liha	200-1500 g	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake toit ümber. Laske sel 20-60 minutit seista.
Linnuliha	200-1500 g	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake toit ümber. Laske sel 20-60 minutit seista.
Kala	200-1500 g	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake toit ümber. Laske sel 20-50 minutit seista.

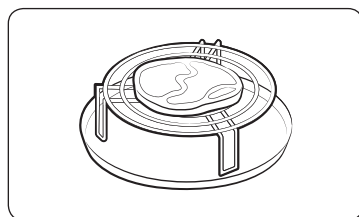
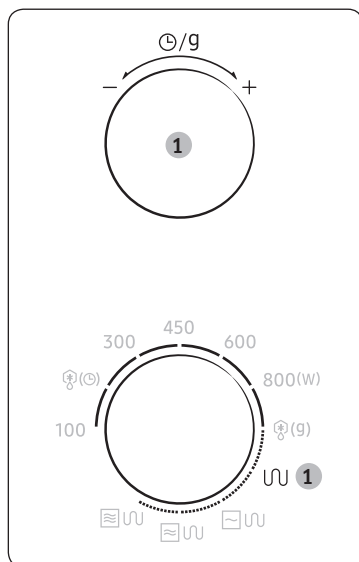
Ahju kasutamine

Grillimine

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

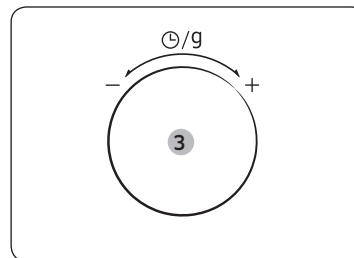
⚠ ETTEVAATUST

- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.
- Kui kasutate resti, saate paremad küpsetus- ja grillimistulemused.



1. Eelsoojendage grill vajalikule temperatuurile, milleks keerake **Eri küpsetusrežiimide valits** valikule **Grill** (flame icon) ja määrake eelsoojenduse aeg **Aja/kaalu valits** (clock/g).

2. Avage luuk. Asetage toit restile ja rest pöördalusele. Sulgege luuk.



📖 MÄRKUS

Ärge muretsege, kui soojendi lülitub grillimise ajal välja ja sisse. Süsteem on loodud vältima ahju ülekuumenemist.

3. Aeg määrake **Aja/kaalu valits** (clock/g).

Ahju tuli süttib ja pöördplatvorm hakkab pöörlema.

- 1) Küpsetamine algab ja on lõppenud, kui kostab neli piiksu.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali kostab kolm korda (kord igas minutis).
- 3) Kuvatakse uuesti kellaaeg.

Mikrolaine ja grilli kombineerimine

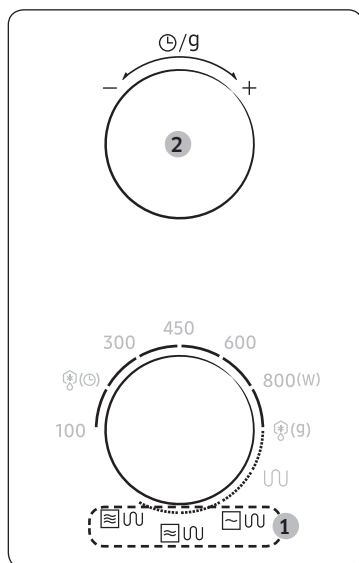
Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

⚠ ETTEVAATUST

- Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks. Resti kasutades saate küpsetus- ja grillimistulemusi parandada.

Avage luuk. Asetage toit sobivale kõrgusele.

Asetage rest pöördplatvormile. Sulgege luuk.



 MÄRKUS

Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

Ahjunõude juhis

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „lääbistama”, ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märke mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.

Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreenopsisid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metallääred	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.

Ahjunõude juhised

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Kommentaariid
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Nõud	✗	
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Hoiunõud	✓	
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitav ✓✗ : kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu

Küpsetusjuhised

Mikrolained

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkrusakeste poolt.

Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

Küpsetamine

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toidu võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Külmutatud köögiviljade küpsetusjuhised

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Kaetuna küpsetamise minimaalne aeg - vt tabelist. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni.

Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Brokoli	300 g	600 W	9-10
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Herned	300 g	600 W	7½-8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Rohelised oad	300 g	600 W	8-9
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (hiinapärane)	300 g	600 W	8-9
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Laske sel 2-3 minutit seista.		

Värske köögivilja küpsetamise juhised

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui ei soovitata kasutada muud veekogust - vt tabelist. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

MÄRKUS

Lõigake köögiviljad ühtlase suurusega tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Brokoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Rooskapsas	250 g	800 W	5½-6½
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250 g	800 W	4½-5
	Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Suvikõrvits	250 g	800 W	3½-4
	Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või tükk võid. Küpsetage kergelt. Laske 3 minutit seista.		

Küpsetusjuhised

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Baklažaan	250 g	800 W	3½-4
	Juhised Lõigake baklažaan õhukesteks ribadeks ja piserdage neile 1 spl sidrunimahla. Laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250 g	800 W	4½-5
	Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Laske 3 minutit seista.		
Seened	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Sibulad	250 g	800 W	5½-6
	Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage ainult 15 ml (1 spl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Juhised Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Laske 3 minutit seista.		
Kartulid	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Laske 3 minutit seista.		
Nuikapsas	250 g	800 W	5-5½
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Laske 3 minutit seista.		

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

- **Riis:** Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud - riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid. Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imunud.
- **Pasta:** Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Rafineeritud riis (aurutatud)	250 g	800 W	16-17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (aurutatud)	250 g	800 W	21-22
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Riisisegu (riis + rafineerimata riis)	250 g	800 W	17-18
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Teraviljasegu (riis + teravili)	250 g	800 W	18-19
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Juhised Lisage 1000 ml tulist vett. Laske 5 minutit seista.		

Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti. Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisenä. Tabelis toodud ajad arvestavad toatemperatuuril +18 kuni +20 °C olevate vedelikega või temperatuurile +5 kuni +7 °C jahutatud toiduga.

Paigutamine ja katmine

Vältige suuremate lihatükkide korduvat soojendamist, need küpsevad üle ja muutuvad kuivaks enne, kui keskosa tuliseks läheb. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid mõne soojendamisel tuleb kasutada võimsust 600 W, 450 W või isegi 300 W.

Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toitu on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad).

Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel jätke selleks kulunud aeg tulevikus kasutamiseks meelde. Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe.

Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks.

Soojendamisjärgne soovitatav jahtumisaeg on 2-4 minutit, kui tabelis pole soovitatud muud aega.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

Küpsetusjuhisp

Vedelike soojendamine

Pärast ahju väljalülitamist laske sel alati vähemalt 20 sekundit temperatuuri ühtlustumiseks jahtuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800 W	1-1½ 1½-2
	Juhised Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske sel 1-2 minutit seista.		
Supp (jahutatud)	250 g	800 W	3-3½
	Juhised Valage keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½
	Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Täidetud pastatooted kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6
	Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Valmistoidud (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½
	Juhised Asetage 2-3 jahutatud komponendiga toit keraamilisele alusele. Katke mikrolaineahjukilega. Laske 3 minutit seista.		

Imikutoidu soojendamine

Imikutoit

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!

Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur on 30-40 °C.

Imikupiim

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel luttu pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur on ligikaudu 37 °C.

Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Imikutoidu ja piima sooendamine

Sooendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg
Imikutoit (kõögiviljad + liha)	190 g	600 W	30 sek
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Kūpsetage kaetult. Segage pärast kūpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Puder (teravili + piim + puuviljad)	190 g	600 W	20 sek
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Kūpsetage kaetult. Segage pärast kūpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske sel 2-3 minutit seista.		
Imikupiim	100 ml	300 W	30-40 sek
	200 ml		50 sek kuni 1 min.
	Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördplatvormi keskele. Kūpsetage katmata. Raputage korralikult ja laske vähemalt 3 minutit seista. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske sel 2-3 minutit seista.		

Manuaalne sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised. Külmutatud linnuliha peab enne kūpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata. Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel. Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe. Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga. Kui linnuliha hakkab välispiinnalt üles soojenema, lõpetage sulatamine ja laske sel enne jätkamist 20 minutit seista. Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

MÄRKUS

Õhukesed viilud sulavad paremini kui paksud tükid, väiksemal kogusel kulub selleks vähem aega. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Temperatuurile -18 kuni -20 °C külmutatud toidu sulatamisel järgige tabelis toodud suuniseid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Liha Hakkliha	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Sealihaliõigud	250 g	180 W	7½-8½
	Juhised Asetage liha keraamilisele alusele. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske sel 5-25 minutit seista.		

Küpsetusjuhisp

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	180 W	14½-15½
Terve kana	900 g	180 W	28-30
Juhised Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske sel 15-40 minutit seista.			
Kala			
Kalafilee	250 g (2 tk) 400 g (4 tk)	180 W	6-7 12-13
Juhised Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke kitsamad otsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske sel 5-15 minutit seista.			
Puuviljad			
Marjad	250 g	180 W	6-7
Juhised Laotage tasasele ja ümarale klaasalusele (suure läbimõõduga). Laske sel 5-10 minutit seista.			
Sai			
Saiapikuke (iga pikuke ligikaudu 50 g)	2 tk 4 tk	180 W	½-1 2-2½
Rõst sai/võileib	250 g	180 W	4½-5
Peenleib (nisu- + rukkijahu)	500 g	180 W	8-10
Juhised Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske sel 5-20 minutit seista.			

Grill

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli eelkuumutamisel 3-5 minutit pruunistub toit kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks

peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni- ja suitsusingiviilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

Tähtis!

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.

Mikrolaine + grill

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + grill, 450 W + grill ja 300 W + grill.

Mikrolaine + grilliga küpsetamiseks sobivad ahjunõud

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained suudavad läbida. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolainega + grillides küpsetamiseks sobivad toiduained

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitade puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta), ning toitade puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis!

Kombineeritud režiimi (mikrolained + grill) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis. Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

Külmutatud toidu grillimisjuhised

Grillimisjuhisteks kasutage selles tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Külmutatud toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1 samm (min)	2 samm (min)
Saiapikuke (iga üks ligikaudu 50 g)	2 tk 4 tk	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2
	Juhised Paigutage pätsid ringis restile. Grillige pätside vastaskülge sobivalt krõbedaks. Laske 2-5 minutit seista.			
Baguette + täidis (tomatid, juust, sink, seened)	250-300 g (2 tk)	450 W + Grill	8-9	-
	Juhised Asetage 2 külmutatud baguette'i kõrvuti restile. Pärast grillimist. Laske sel 2-3 minutit seista.			
Gratineering (köögiviljad või kartulid)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Juhised Asetage külmutatud gratineering väiksele ja ümarale klaasist pyrex-nõule. Asetage nõu restile. Pärast grillimist. Laske sel 2-3 minutit seista.			
Pasta (canneloni, makaronid, lasanje)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Ainult grill 1-2
	Juhised Asetage külmutatud pastatoode väiksele ja lamedale kandilisele klaasile pyrex-nõule. Asetage nõu otse pöördplatvormile. Pärast grillimist. Laske sel 2-3 minutit seista.			
Kananagitsad	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Juhised Asetage kananagitsad restile. Keerake pärast esmase küpsetusaja möödumist ümber.			
Ahjukartulid	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Juhised Asetage ahjukartulid ühtlaselt küpsetuspaberile ja restile.			

Küpsetusjuhised

Toortoidu grillimisjuhised

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 3-4 minutit.

Grillimisjuhisteks kasutage selles tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toortoidud	Portsjoni suurus	Võimsus	1 samm (min)	2 samm (min)
Rõstsaia	4 tk (lga üks 25 g)	Ainult grill	6-8	4-5½
	Juhised Asetage rõstsaia viilud kõrvuti restile.			
Saiapikuke (valmisküpsetatud)	2-4 tk	Ainult grill	2-3	2-3
	Juhised Asetage saiapikukesed esmalt põhi üleval ringjalt otse pöördplatvormile.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	MW + Grill	300 W + Grill	Ainult grill
	400 g (4 tk)		4½-5½ 7-8	2-3
	Juhised Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage see restile.			
Havaipärane röst (sink, ananass, juustuviilud)	2 tk (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Asetage lisandiga röst restile. Asetage restile 2 rösti. Laske sel 2-3 minutit seista.			

Toortoidud	Portsjoni suurus	Võimsus	1 samm (min)	2 samm (min)
Küpsekartulid	250 g	600 W + grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Juhised Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile nii, et lõigatud pool jääb grilli suunas.				
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Juhised Valmistage kanatükid õli ja vürtsidega ette. Asetage need ringjalt nii, et kondid jäävad keskele. Ärge asetage 1 kanatükki resti keskele. Laske sel 2-3 minutit seista.			
Lambalõigud/ veiselihasteik (meedium)	400 g (4 tk)	Ainult grill	12-15	9-12
	Juhised Määrige lambalõiku õli ja vürtsidega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske sel 2-3 minutit seista.			
Sealihälõigud	250 g (2 tk)	MW + Grill	300 W + Grill	Ainult grill
			7-8	6-7
Juhised Määrige sealihälõike õli ja vürtsidega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske sel 2-3 minutit seista.				

Toortoidud	Portsjoni suurus	Võimsus	1 samm (min)	2 samm (min)
Ahjuõunad	1 õun (ligikaudu 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 õuna (ligikaudu 400 g)		6-7	
	Juhised Puhastage õunad ning täitke need rosinatega ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu otse pöördplatvormile.			
Kanapraad	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
	Juhised Määrige kana õli ja vürtsidega. Küpsetage kana esmalt rinnak allpool ja seejärel üleval pool pyrex-nõul. Laske pärast grillimist 5 minutit seista.			

Näpunäited ja nipid

Suhkrustunud mee sulatamine

Asetage 20 g kristalliseerunud mett väiksesse klaaskaussi. Kuumutage 20-30 sekundit võimsussätel 300 W, kuni mesi sulab.

Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilaastud (10 g) 5 minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut võimsussätel 300 W. Pärast sulamist segage.

Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuur (ligikaudu 14 g) 40 g suhkruga ja 250 ml külma veega. Küpsetage katmata klaasist pyrex-kaussis 3½ kuni 4½ minutit võimsussätel 800 W, kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

Moosi valmistamine

Asetage 600 g vilju (nt marjasegu) sobiva suurusega ja kaanega klaasist pyrex-kaussi. Lisage 300 g hoidistamissuhkrut ja segage hoolikalt. Küpsetage kaetult 10-12 minutit võimsussätel 800 W. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit kaane all seista.

Pudingu/kiselli valmistamine

Segage pudingupulber suhkruga ja piimaga (500 ml), järgige tootja juhiseid ja segage hoolikalt. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetult 6½ - 7½ minutit võimsussätel 800 W. Segage valmistamise ajal korduvalt.

Mandlilaastude pruunistamine

Laotage 30 g mandlilaaste ühtlaselt keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Pruunistage 3½ - 4½ minutit võimsussätel 600 W ja segage mitu korda. Laske 2-3 minutit ahjus seista. Välja võtmisel kasutage pajakindaid!

Veaotsing

Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Ahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Ahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu keeramist sulgege luuk küpsetamise jätkamiseks.

Probleem	Põhjus	Toiming
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Ahi on küpsetanud liiga kaua aega.	Laske ahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovige ahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Pange toit ahju.
	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage ahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja ahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.
Ahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Ahju peal on esemeid.	Eemaldage ahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja ahju sisepinna vahele.	Puhastage ahi ja seejärel avage luuk.

Probleem	Põhjus	Toiming
Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid.	Asetage tass veega mikrolaineahjus ohutult kasutavasse mahutisse ja laske mikrolaineahjul 1-2 minutit töötada ning kontrollige, kas vesi soojeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege luuk ja avage see uuesti.
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage ahju sisemus ja kontrollige uuesti.
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu keeramist sulgege luuk toimingut jätkamiseks.
Ahi pole loodis.	Ahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage ahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Ahju-/sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.
Toite ühendamisel hakkab ahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Ahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.

Probleem	Põhjus	Toiming
1. Vesi tilgub. 2. Uksepraost väljub auru. 3. Vesi jääb ahju.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Heledus ahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole ahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Ahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole ahju talitlushäire.

Veaotsing

Probleem	Põhjus	Toiming
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus kõriseb pöörlemise ajal ja tekitab müra.	Ahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage ahju põhjast kinnijäänud toidujäägid.
Grill		
Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Ahju esmakordse kasutamise ajal võib kuumutuselementidest suitsu eralduda.	See pole talitlushäire ja peaks kaduma 2–3-minutilise ahjukasutuse järel.
	Kuumutuselementidel on toitu.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel eemaldage toidujäägid kuumutuselementidelt.
	Toit on grillile liiga lähedal.	Pange toit küpsetamise ajal piisavalt eemale.
	Toit pole korralikult ette valmistatud ja/või asetatud.	Veenduge, et toit oleks korralikult ette valmistatud ja asetatud.

Probleem	Põhjus	Toiming
Aur		
Kuulen vee keemist aurutamisel	Vett soojendatakse auruküttel.	See pole ahju talitlushäire.
Aurutamise lõpetamisel kostab tavatu heli.	Kui aurutamine on lõpetatud, eemaldatakse vett aurukütteseadmest.	See pole ahju talitlushäire.
Auru ei tule.	Veemahuti on paigaldamata.	Veenduge, et veemahuti on korralikult paigaldatud.
	Veemahutis pole vett.	Täitke mahuti veega ja proovige uuesti.

MÄRKUS

Kui soovitatud lahendus probleemi ei lahenda, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNG klienditoekeskusega.

Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seega võivad siin toodud tehnilised andmed ja kasutusjuhised ette hoiatamata muutuda.

Mudel	MG23K3614**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz AC
Energiatarve Maksimaalne võimsus Microwave (Mikrolained) Grill (kütteelement)	2300 W 1250 W 1100 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W - 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S) Välised (sh käepide) Ahju õõnsus	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Mass Neto	Ligikaudu 13,0 kg

Märkmed

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

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



DE68-04547U-00

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo vadovas

MG23K3614**



SAMSUNG

Turinys

Saugos instrukcijos **3**

Svarbios saugos instrukcijos	3
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)	8

Montavimas **8**

Priedai	8
Įrengimo vieta	9
Sukamoji lėkštė	9

Priežiūra **9**

Valymas	9
Dalių keitimas (remontas)	10
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės	10

Krosnelės funkcijos **10**

Krosnelė	10
Valdymo skydelis	11

Krosnelės naudojimas **11**

Mikrobangų krosnelės veikimo principas	11
Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia	12
Gaminimas / šildymas	12
Laiko nustatymas	13
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas	13
Gaminimo trukmės reguliavimas	14
Valgio gaminimo sustabdymas	14
Automatinė energijos tausoimo funkcija	14
Atšildymas (laikas) funkcijų naudojimas	14
Automatinio atšildymo (svorio) funkcijų naudojimas	15
Kepimas ant grotelių	16
Mikrobangų ir kepsninės derinimas	17

Virtuvės reikmenų vadovas **17**

Valgio gaminimo vadovas **18**

Trikčių diagnostika **28**

Trikčių diagnostika	28
---------------------	----

Techninės specifikacijos **31**

Saugos instrukcijos

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

ĮSPĖJIMAS. Jei drelės arba durių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

ĮSPĖJIMAS. Vaikams leiskite naudotis krosnele be priežiūros tik davę atitinkamus nurodymus, kad jie galėtų naudotis krosnele saugiai ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus. Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Jis neturėtų būti naudojamas tokiose vietose:

- parduotuvių virtuvėse, biuruose ar kitokioje darbo aplinkoje;
- ūkiniuose pastatuose;

- viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašaus pobūdžio gyvenamosiose aplinkose;

- nakvynės ir pusryčių paslaugų teikimo vietose.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus.

Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus.

Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durių, kad nekiltų liepsna.

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

Nenuļūpti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

Saugos instrukcijos

Krosnelė turi būti reguliariai valoma, taip pat reguliariai turi būti šalinami maisto likučiai.

Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant stalviršio (atskiro), ji neturi būti dedama į spintelę.

Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti maistui ir gėrimams skirtų metalinių indų.

Išimdami iš prietaiso indus elkitės atsargiai, kad nepasislinktų sukamoji lėkštė.

Šio prietaiso negalima valyti garo purškikliais.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudodamiesi šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Krosnelė turėtų būti tinkamai pasukta ir pastatyta reikiamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.

Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėkite į ją indą su vandeniu ir įjunkite 10 minučių – tik tada galite naudoti krosnelę.

Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisui veikiant kombinuotuoju režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai krosnelę turėtų naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.

Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių kaitinamųjų elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.

Negalima valyti garais.

ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.

Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų.

Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

PERSPĖJIMAS. Virimo procesas turi būti prižiūrimas.

Trumpalaikis virimo procesas turi būti nuolat stebimas.

Veikiant krosnei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu.

Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykitės prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

Saugos instrukcijos

Bendrieji saugos nurodymai

Bet kokius pakeitimus ar remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti asmenys.

Nedėkite į mikrobangų krosnelę maisto ar gėrimų uždarytuose induose.

Krosnei valyti nenaudokite benzeno, skiediklio, alkoholio, garų ar aukšto slėgio valytuvo.

Nestatykite krosnelės: šalia šildytuvo ar degių medžiagų; drėgnose, riebiose, dulketose ar tiesioginės saulėkaitos ar vandens veikiamose vietose; ten, kur galimas dujų protėkis, ar ant nelygaus paviršiaus.

Ši krosnelė turi būti tinkamai įžeminta pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.

Sausa šluoste reguliariai valykite pašalines medžiagas nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktų.

Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.

Esant dujų protėkiui (propano, suskystintų naftos dujų ir pan.) iš karto užtikrinkite vėdinimą. Nelieskite maitinimo laido.

Nelieskite maitinimo laido drėgnomis rankomis.

Krosnei veikiant neišjunkite jos traukdami už maitinimo laido.

Nekiškite pirštų ar pašalinių medžiagų. Jei į krosnelę pateko pašalinių medžiagų, ištraukite maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Saugokite krosnelę nuo didelio slėgio arba smūgių.

Nestatykite krosnelės ant trapių daiktų.

Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka gaminio specifikacijas.

Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvų, ilginamųjų laidų ar elektros transformatorių.

Nekabinkite maitinimo laido ant metalinių objektų. Įsitikinkite, kad laidas yra tarp objektų arba už krosnelės.

Nenaudokite sugedusio maitinimo kištuko, pažeisto maitinimo laido ar klibančio sieninio lizdo.

Jei maitinimo kištukai ar laidai yra pažeisti, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Nepilkite arba tiesiogiai nepurškite vandens į krosnelę.

Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų ar ant krosnelės durelių.

Ant krosnelės nepurškite lakiųjų medžiagų, pvz., insekticidų.

Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Alkoholio garai gali liestis su karštomis krosnelės dalimis, todėl būkite atsargūs šildydami maistą ar gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio.

Vaikai gali atsitrengti arba prispausti savo pirštus durelėmis. Atidarant / uždarant dureles vaikai turi laikytis atokiai.

Išpėjimai dėl mikrobangų krosnelės

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą su gėrimu reikia būti atsargiems. Prieš išimant gėrimus, jie visada turi pastovėti bent 20 sekundžių. Jei reikia, pamaišykite šildymo metu. Visuomet pamaišykite po šildymo.

Jei apsiplikėte, laikykitės šių pirmosios pagalbos nurodymų:

1. nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių;

2. apriškite švairiu sausu tvarščiu;

3. netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.

Kad nesugadintumėte dėklo ar grotelių, nedėkite jų į vandenį iškart po gaminimo.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejuje keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra yra nekontroliuojama. Karštas aliejus gali staiga išbėgti.

Atsargumo priemonės naudojant krosnelę

Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus. Nenaudokite metalinių indų, indų auksu arba sidabru apdailintais kraštais, iešmų ir pan.

Pašalinkite vielos raiščius. Galimas elektros lankas.

Nenaudokite krosnelės popieriui ar drabužiams džiovinti.

Mažam maisto kiekiui šildyti rinkitės trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.

Laikykite maitinimo laidą ir maitinimo kištuką atokiai nuo vandens ir šilumos šaltinių.

Kad išvengtumėte sprogimo pavojaus, nešildykite nenuluptų ar kietai virtų kiaušinių.

Nešildykite orui nepraleidžiančių arba vakuuminių talpyklų, riešutų, pomidorų ir kt.

Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Tai sukelia gaisro pavojų. Krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neišsijungs, kol pakankamai neatvės.

Imdami indą iš krosnelės visada mūvėkite virtuvines pirštines.

Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.

Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.

Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia. Saugos sumetimais krosnelė po 30 minučių išsijungs savaime. Patartina krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.

Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus atstumus. (Žr. „Mikrobangų krosnelės įrengimas“.)

Būkite atsargūs, kai jungiate kitus elektros prietaisus į lizdus, esančius prie krosnelės.

Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Nesinaudokite krosnele neuždarę durelių. Nesugadinkite saugos užraktų (durelių užraktų). Nekiškite nieko į saugos užraktų angas.
- Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- Nejunkite krosnelės, kai ji sugedusi. Galima naudoti tik techninės priežiūros specialisto sutaisytą krosnelę.

Svarbu. Krosnelės durelės turi gerai užsidaryti. Durelės neturi būti išlenktos; durelių vyriai neturi būti sulaužyti ar netvirtai laikytis; durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai neturi būti pažeisti.

- Pataisymus ir remonto darbus gali atlikti tik techninės priežiūros specialistas.

Ribota garantija

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui ar priedui padaryta dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
 - Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, sukabintuvas ar grotelės arba jų trūksta.
- Krosnelę naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo krosnelę yra jūsų pačių atsakomybė.

Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.

Ši krosnelė skirta tik maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių ar pagalvių. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant krosnelę.

Kad nesugadintumėte krosnelės paviršiaus ir išvengtumėte pavojingų situacijų, krosnelė visada turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.

Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminytis yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukurama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.



Saugos instrukcijos

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



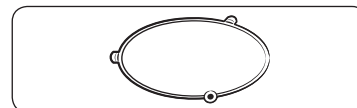
(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)
Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti. Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatus vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirkė, arba į vietos valdžios institucijas. Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Norėdami gauti informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus aplinkai ir gaminiams taikomus reglamentus, pvz., REACH, WEEE, arba baterijų šalinimą, apsilankykite samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

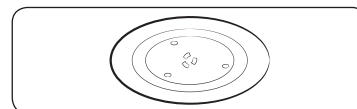
Montavimas

Priedai

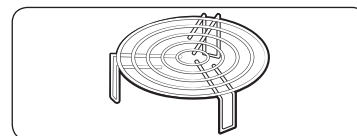
Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.



01 Sukamasis žiedas dedamas krosnelės viduryje.
sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.



02 Sukamoji lėkštė yra įtaisoma ant sukamojo žiedo, ties viduriu pritaisoma prie jungiamosios movos.
sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti norint nuvalyti.



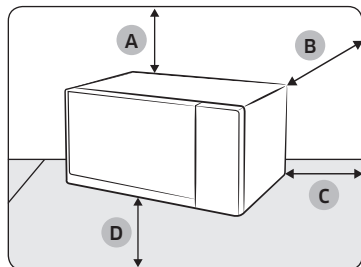
03 Kepstinės padėklas statomas ant sukamojo disko.
metalinė lentyna gali būti naudojama kepsninės ir kombinacinio maisto gaminimo režimu.

⚠ PERSPĖJIMAS.

NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.



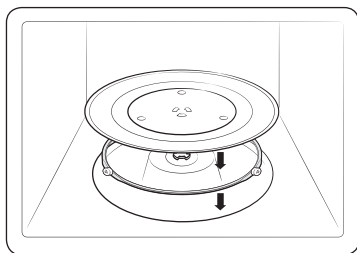
Įrengimo vieta



- A. 20 cm virš
- B. 10 cm už
- C. 10 cm šone
- D. 85 cm virš grindų

- Pasirinkite plokščią ir lygų paviršių apie 85 cm virš grindų. Paviršius turi atlaikyti krosnelės svorį.
- Palikite vietos vėdinimui – ne mažiau kaip 10 cm nuo galinės sienelės ir iš abiejų pusių bei 20 cm iš viršaus.
- Nestatykite krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie kitų mikrobangų krosnelių ar radiatorių.
- Laikykitės šios krosnelės elektros maitinimo specifikacijų. Jei būtina, naudokite tik tinkamus ilginamuosius laidus.
- Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti krosnelę.

Sukamoji lėkštė



Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai.

Priežiūra

Valymas

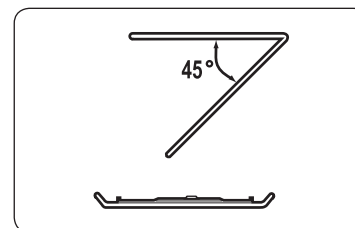
Reguliariai valykite krosnelę, kad ant krosnelės ar jos viduje nesikaupytų nešvarumų. Taip pat atkreipkite ypatingą dėmesį į dureles, durelių sandariklius, sukamąją lėkštę ir sukamąjį žiedą (tik atitinkamuose modeliuose).

Jei durelės neatsidaro arba neužsidaro sklandžiai, iš pradžių patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Muiluotame vandenyje išmirkyta minkšta šluoste nuvalykite krosnelės vidų ir išorę. Praplaukite ir gerai nusauskinkite.

Įsisenėjusių ir blogą kvapą skleidžiančių nešvarumų šalinimas iš krosnelės vidaus

1. Kai krosnelė tuščia, sukamosios lėkštės viduryje pastatykite puodelį atskiestų citrinų sulčių.
2. Kaitinkite krosnelę 10 minučių didžiausia galia.
3. Ciklui pasibaigus palaukite, kol krosnelė atvės. Tada atverkite dureles ir išvalykite valgio gamtinio kambarą.

Modelių su siūbuojančiu šildytuvu vidaus valymas



Kad išvalytumėte valgio gamtinio kambaro viršų, nuleiskite viršutinį kaitinimo elementą 45° kampu, kaip parodyta paveikslėlyje. Taip galėsite nuvalyti viršutinį plotą. Išvalę grąžinkite kaitinimo elementą į pirminę padėtį.

⚠ PERSPĖJIMAS.

- Durelės ir durelių sandarikliai turi būti švarūs. Įsitinkinkite, kad durelės sklandžiai atsiveria ir užsiveria. Priešingu atveju krosnelės tinkamumo naudoti laikas gali būti trumpesnis.
- Elkitės atsargiai, kad į krosnelės vėdinimo angas nepatektų vandens.
- Valydami nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų.
- Kiekvieną kartą panaudoję krosnelę palaukite, kol krosnelė atvės, ir švelniu plovikliu nuvalykite valgio gamtinio kambarą.

Priežiūra

Dalių keitimas (remontas)

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šios krosnelės viduje nėra dalių, kurias būtų galima pakeisti. Nebandykite patys keisti dalių ar remontuoti krosnelės.

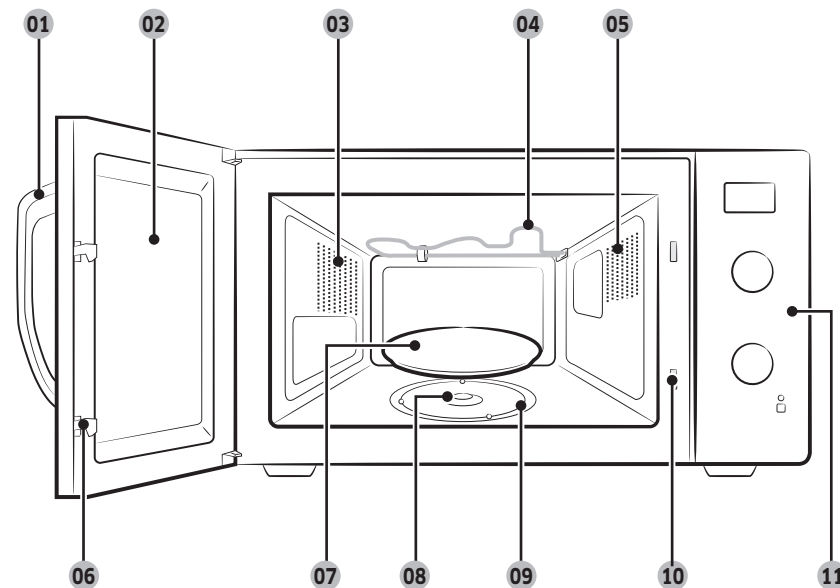
- Jei iškilo problemų dėl vyrių, sandariklių ir (arba) durelių, kreipkitės techninės pagalbos į kvalifikuotą specialistą arba vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
- Norėdami pakeisti lemputę, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei iškilo problemų dėl išorinio krosnelės korpuso, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio, tada kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės

- Jei ilgą laiką nenaudosite krosnelės, atjunkite maitinimo laidą ir perkeltite krosnelę į sausą vietą, nuo kurios nuvalytos dulkės. Krosnelės viduje besikaupiančios dulkės ir nešvarumai gali turėti įtakos krosnelės veikimui.

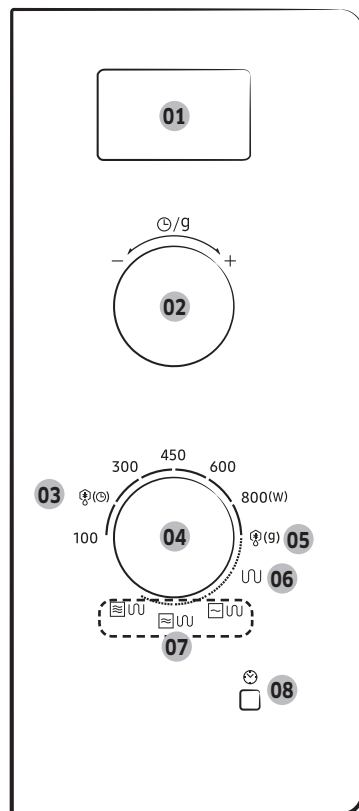
Krosnelės funkcijos

Krosnelė



- | | | |
|---------------------------|---------------------|---------------------|
| 01 Durelių rankena | 02 Durelės | 03 Vėdinimo angos |
| 04 Kaitinamasis elementas | 05 Apšvietimas | 06 Durelių užraktai |
| 07 Sukamoji lėkštė | 08 Jungiamoji mova | 09 Sukamasis žiedas |
| 10 Saugos blokavimo angos | 11 Valdymo skydelis | |

Valdymo skydelis



- 01 ekranas
- 02 laiko/svorio rankenėlė
- 03 atšildymas (laikas)
- 04 kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlė
- 05 automatinis atšildymas (svoris)
- 06 kepsninė
- 07 kombinuotas (mikrobangų krosnelė ir kepsninė)
- 08 laikrodžio nustatymo mygtukas

Krosnelės naudojimas

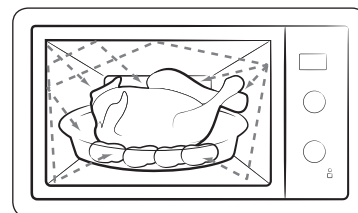
Mikrobangų krosnelės veikimo principas

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; jų išskiriama energija skirta gaminti arba šildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.

Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- atšildyti;
- pašildyti;
- gaminti valgį.

Valgio gaminimo principas.



1. Magnetrono gaminamos mikrobangos atsispindi ertmėje ir tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamosios lėkštės. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tada valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi – ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent nuo:
 - kiekio ir tankio;
 - vandens kiekio;
 - pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų).

⚠ PERSPĖJIMAS.

Kadangi vidurinioji valgio dalis pagaminama sklaidantis karščiui, net ir ištraukus valgį iš krosnelės jis ir toliau verda ar kepa. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šiame vadove, siekiant užtikrinti:

- valgį bus gaminamas tolygiai iki pat vidurio;
- vienodą viso patiekalo temperatūrą.



Krosnelės naudojimas

Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia

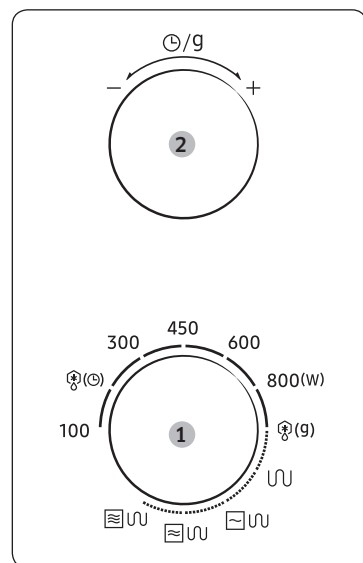
Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų krosnelė veikia tinkamai. Jei kyla abejonų, skaitykite skyrių „Trikčių diagnostika“, 28 30 psl.

PASTABA.

Krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą. Sukamoji lėkštė turi būti įdėta į krosnelę. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc. – 800 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.

Patraukę rankenėlę durelių dešinėje, atidarykite krosnelės dureles.

Ant sukamosios lėkštės pastatykite stiklinę su vandeniu. Uždarykite dureles.



1. Nustatykite didžiausią galios lygį pasukdami **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlę**.
2. Nustatykite 4-5 min. laiką pasukdami **laiko/svorio rankenėlę** (⌚/g). užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukstis sukamoji lėkštė.
 - 1) pradeda gaminti, o baigus krosnelė supyps 4 kartus;
 - 2) paskutinis priminimo signalas supyps 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
 - 3) vėl rodomas dabartinis laikas.

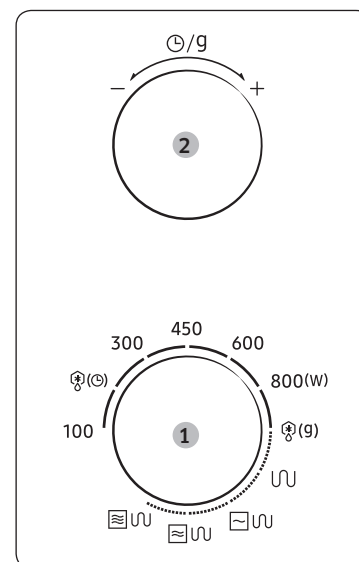
Gaminimas / šildymas

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

PERSPĖJIMAS.

Prieš palikdami krosnelę be priežiūros, VISADA patikrinkite gaminimo nuostatas. Niekada neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.



1. Nustatykite didžiausią galios lygį pasukdami **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlę**. (Didžiausia galia: 800 W)
2. Nustatykite laiką pasukdami **laiko/svorio rankenėlę** (⌚/g). užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukstis sukamoji lėkštė.
 - 1) pradeda gaminti, o baigus krosnelė supyps 4 kartus;
 - 2) paskutinis priminimo signalas supyps 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
 - 3) vėl rodomas dabartinis laikas.

PASTABA.

Galios lygį gaminimo metu galite pakeisti pasukdami **Kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlę**.



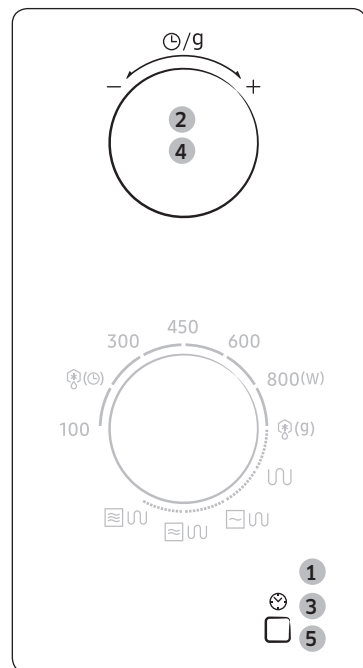
Laiko nustatymas

Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“. Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
- po maitinimo trikties.

PASTABA.

Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodį, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.



1. Kad laikas būtų rodomas...
24 valandų formatu
12 valandų formatu
Vieną arba du kartus paspauskite **Laikrodžio nustatymo mygtuką** (🕒).
2. Pasukite **laiko/svorio rankenėlę** (🕒/g) ir nustatykite valandas.
3. Paspauskite **Laikrodžio nustatymo mygtuką** (🕒).
4. Pasukite **laiko/svorio rankenėlę** (🕒/g) ir nustatykite minutes.
5. Paspauskite **Laikrodžio nustatymo mygtuką** (🕒).
laikas rodomas ir kai nesinaudojate mikrobangų krosnele.

Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas

Galios lygio funkcija leidžia pritaikyti skleidžiamos energijos kiekį ir laiką, kuris yra reikalingas maistui gaminti ar pašildyti, atsižvelgiant į jo rūšį ir kiekį.

Galingumas	Išvestis	
	MIKROBANGOS	KEPSNINĖ
DIDELIS	800 W	-
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	600 W	-
VIDUTINIS	450 W	-
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	300 W	-
ATŠILDYMAS (LAIKAS)	180 W	-
ATŠILDYMAS (SVORIS)	180 W	-
MAŽAS / PALAIKYTI ŠILTĄ	100 W	-
KEPSNINĖ	-	1100 W
MAŽOS MIKROBANGOS + KEPSNINĖ	300 W	1100 W
VIDUTINĖS MIKROBANGOS + KEPSNINĖ	450 W	1100 W
DIDELĖS MIKROBANGOS + KEPSNINĖ	600 W	1100 W

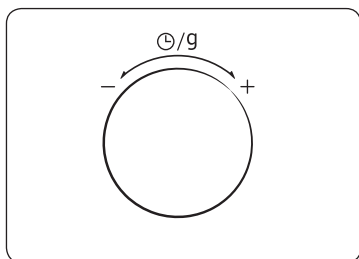
Receptuose ir šioje knygelėje nurodoma valgio gaminimo trukmė atitinka nurodytą konkretų galios lygį.

Jei pasirinksite...	Tada gaminimo trukmė turi būti...
Didesnį galios lygį	Trumpesnė
Žemesnį galios lygį	Ilgesnė



Krosnelės naudojimas

Gaminimo trukmės reguliavimas



Likusį gaminimo laiką reguliuokite sukdami **laiko/svorio rankenėlę** (☹/g).

Jei gaminimo metu norite pailginti arba sutrumpinti maisto gaminimo laiką, pasukite rankenėlę į dešinę arba į kairę.

Valgio gaminimo sustabdymas

Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:

- patikrinti valgį;
- apversti valgį arba pamaišyti;
- palikti jį krosnelėje.

Kad sustabdytumėte gaminimą...	Reikia...
Laikinai	• Atidarykite dureles. Gaminimas sustabdomas. Jei norite tęsti, vėl uždarykite dureles ir gaminimas bus tęsiamas automatiškai.
Visiškai	• Pasukite laiko/svorio rankenėlę (☹/g) į kairę. Gaminimas sustabdomas ir ekrane rodomas dabartinis laikas.

Automatinė energijos tausojimo funkcija

Jei prietaisas yra nustatomas arba laikinai pristabdytas, kai veikia, o jūs nepasirenkate jokios funkcijos, po 25 minučių jis nustos veikti ir bus parodytas laikrodis.

Atvėrus dureles, krosnelės lemputė užgesa po 5 minučių.

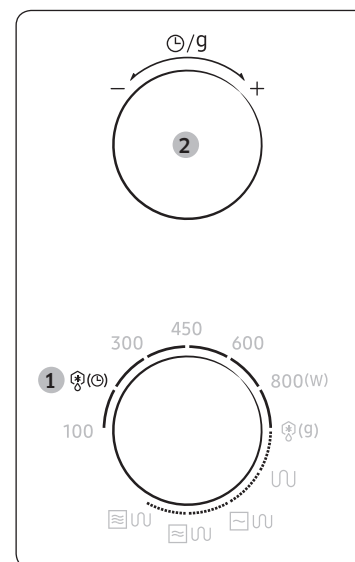
Atšildymas (laikas) funkcijų naudojimas

Naudodami **atšildymas (laikas)** funkcijas galite atšildyti mėsą, paukštieną ir žuvį.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.



1. Pasukite **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlę** į padėtį **atšildymas (laikas)** (☹/☹).
2. Pasukite **laiko/svorio rankenėlę** (☹/g) ir pasirinkite reikiamą laiką. užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukts sukamoji lėkštė.
 - 1) pradėdama gaminti, o baigus krosnelė supypsi 4 kartus;
 - 2) paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
 - 3) vėl rodomas dabartinis laikas.

📖 PASTABA.

Jei norite atšildyti maistą neautomatiniu būdu, pasirinkite funkciją **atšildymas (laikas)** ir nustatykite 180 W galios lygį. Daugiau informacijos apie **atšildymas (laikas)** ir atšildymo laiką rasite 23 psl.



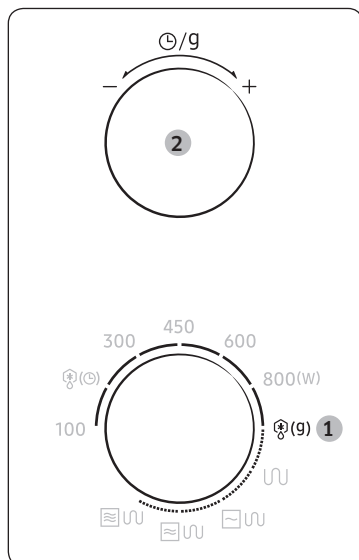
Automatinio atšildymo (svorio) funkcijų naudojimas

Naudodami **automatinis atšildymas (svoris)** funkciją galite atšildyti mėsą, paukštieną ir žuvį.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.



1. Pasukite **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlė** į padėtį **automatinis atšildymas (svoris)** (⌚(g)).
2. Pasukite **laiko/svorio rankenėlė** (⌚/g) ir pasirinkite reikiamą svorį. užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukis sukamoji lėkštė.
 - 1) pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi 4 kartus;
 - 2) paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
 - 3) vėl rodomas dabartinis laikas.

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios **automatinis atšildymas (svoris)** programos, valgio kiekis, laukimo laikas ir atitinkamos instrukcijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Padėkite mėsą, paukštieną ir žuvį ant plokščio stiklinio indo ar keraminės lėkštės.

Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
Mėsa	200-1500 g	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite maistą. Palaukite 20-60 minučių.
Paukštiena	200-1500 g	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite maistą. Palaukite 20-60 minučių.
Žuvis	200-1500 g	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite maistą. Palaukite 20-50 minučių.

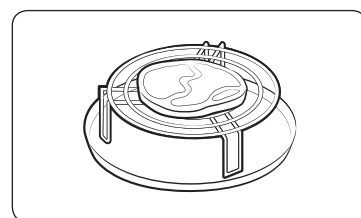
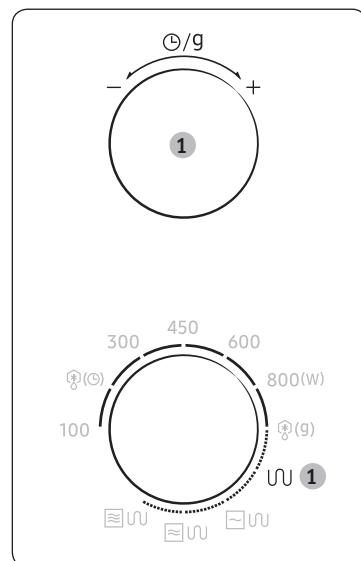
Krosnelės naudojimas

Kepimas ant grotelių

Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų.

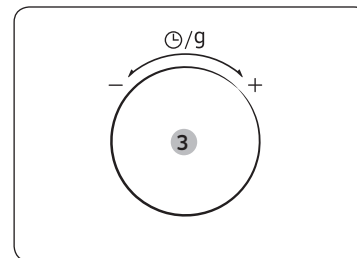
⚠ PERSPĖJIMAS.

- Liesdami krosnelėje esančius indus, VISADA mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant aukštojo padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.



- Įkaitinkite kepsninę iki reikiamos temperatūros pasukdami **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlę** į padėtį **kepsninė** (g), o įkaitinimo laiką nustatykite sukdami **laiko/svorio rankenėlę** (g).

- Atidarykite dureles. Padėkite maistą ant lentynos, o lentyną – ant sukamojo disko. Uždarykite dureles.



📖 PASTABA.

Nesijaudinkite, jeigu šildytuvai įsijungia ir išsijungia maistui kepant. Sistema sukurta apsaugoti krosnelę nuo perkaitimo.

- Nustatykite laiką pasukdami **laiko/svorio rankenėlę** (g). užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukstis sukamoji lėkštė.
 - pradedama gaminti, o baigus krosnelę supypsi 4 kartus;
 - paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
 - vėl rodomas dabartinis laikas.

Mikrobangų ir kepsninės derinimas

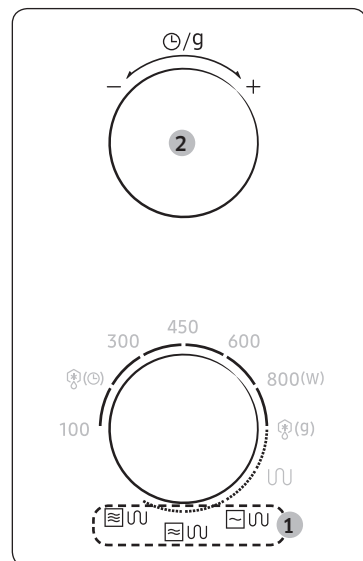
Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

⚠ PERSPĖJIMAS.

- VISADA naudokite mikrobangų krosnei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.
- Liesdami krosnelėje esančius indus, VISADA mėvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti. Ant aukštojo padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą ant padėklo, kuris geriausiai tinka gaminamo maisto rūšiai.

Pastatykite padėklą ant sukamosios lėkštės. Uždarykite dureles.



📖 PASTABA.

Didžiausia kombinuotojo mikrobangų ir kepsninės režimo galia yra 600 W.

1. Pasukite **kintamos gaminimo galios valdymo rankenėlė** į padėtį **kombinuotas (mikrobangų krosnelė ir kepsninė)** (🔥🔥🔥🔥🔥).

2. Nustatykite laiką pasukdami **laiko/svorio rankenėlė** (🕒/g).
užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukėti sukamoji lėkštė.
1) pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi 4 kartus;
2) paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę);
3) vėl rodomas dabartinis laikas.

Virtuvės reikmenų vadovas

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.

Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje, tuo nereikia rūpintis.

Pateiktoje lentelėje išvardijamos įvairios virtuvės reikmenų rūšys ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija	✓✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porcelianiniai ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūuoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Polistireninių puodelių talpyklos	✓	Gali užsidegti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	
• Perdirtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Krosnelės-virtuvės reikmenys	✓	
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stikliniai indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.



Virtuvės reikmenų vadovas

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentariai
Metaliniai • Indai • Šaldiklių maišelių raišteliai	✗ ✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
Popieriniai • Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai • Perdirbtas popierius	✓ ✗	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti. Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai • Talpyklos • Maistinė plėvelė • Šaldiklio maišeliai	✓ ✓ ✓✗	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko. Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs jį nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai. Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi.

✓ : Rekomenduojama ✓✗ : Naudoti atsargiai ✗ : Nesaugu

Valgio gaminimo vadovas

Mikrobangos

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą – ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.

Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

Kulinarija

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje

Virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai praeiti pro juos, kad būtų pasiektas didžiausias veiksmingumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantysis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metaliniuose induose.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje

Daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba šaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujinės viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti skirtingais būdais, pvz., keramine lėkšte, plastikiniu dangteliu ar mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti maistine plėvele.

Laukimo laikas

Baigę gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.



Šaldytų daržovių gaminimo instrukcijos

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.

Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Špinatai	150 g	600 W	4½-5½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		
Brokoliai	300 g	600 W	9-10
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		
Žirneliai	300 g	600 W	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	8-9
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		
Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai)	300 g	600 W	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		
Daržovių mišinys (kinų stiliaus)	300 g	600 W	8-9
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minutes.		

Šviežių daržovių gaminimo instrukcijos

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml šalto vandens (2-3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis, žr. lentelę. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

PASTABA.

supjaustykite šviežias daržoves į panašaus dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau jos bus paruoštos.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Brokoliai	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.			
Briuseliniai kopūstai	250 g	800 W	5½-6½
	Nurodymai Įpilkite 60-75 ml (4-5 valg. šaukštus) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Morkos	250 g	800 W	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Palaukite 3 minutes.		
Žiedinis kopūstas	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.			
Cukinijos	250 g	800 W	3½-4
	Nurodymai Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Palaukite 3 minutes.		

Valgio gaminimo vadovas

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Baklažanai	250 g	800 W	3½-4
	Nurodymai Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Palaukite 3 minutes.		
Porai	250 g	800 W	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Palaukite 3 minutes.		
Grybai	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Nurodymai Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusauskinkite. Palaukite 3 minutes.		
Svogūnai	250 g	800 W	5½-6
	Nurodymai Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Pipirai	250 g	800 W	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais. Palaukite 3 minutes.		
Bulvės	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Nurodymai Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Palaukite 3 minutes.		
Ropė	250 g	800 W	5-5½
	Nurodymai Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Palaukite 3 minutes.		

Ryžių ir makaronų gaminimo instrukcijos

- **Ryžiai.** Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu - gaminant ryžių tūrį padvigubėja. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai gali būti sugėrę ne visą vandenį.
- **Makaronai.** Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Gamindami ir vėliau kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o paskui nupilkite vandenį.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	16-17
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	21-22
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti ryžiai (ryžiai ir laukiniai ryžiai)	250 g	800 W	17-18
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti grūdai (ryžiai ir grūdai)	250 g	800 W	18-19
	Nurodymai Įpilkite 400 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Makaronai	250 g	800 W	11-12
	Nurodymai Įpilkite 1000 ml karšto vandens. Palaukite 5 minutes.		

Šildymas

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.

Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros (nuo +18 iki +20 °C), o atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų, – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.

Rekomendacijas žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis jo kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).

Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklinę lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).

Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.

Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.

Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra taptų vienoda.

Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

Valgio gaminimo vadovas

Skysčių pašildymas

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra taptų vienoda. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo, turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	800 W	1-1½ 1½-2
Nurodymai Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamosios lėkštės viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite. Palaukite 1-2 minučių.			
Sriuba (atvėsinta)	250 g	800 W	3-3½
Nurodymai Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą. Palaukite 2-3 minutes.			
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	5½-6½
Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 2-3 minutes.			
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4½-5½
Nurodymai Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite. Palaukite 3 minutes.			

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Įdaryti makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	5-6
Nurodymai Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 3 minutes.			
Patiekalas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600 W	5½-6½
Nurodymai Sudėkite iš 2-3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Palaukite 3 minutes.			

Kūdikio maisto šildymas

Kūdikio maistas

Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2-3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą. Patartina, kad kūdikiui tiekiamo maisto temperatūra būtų 30-40 °C.

Kūdikio pienas

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Patartina, kad pieno temperatūra būtų apie 37 °C.

Pastaba:

Kūdikio maistą reikia tikrinti ypač atidžiai, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Laikas
Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa)	190 g	600 W	30 sek.
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minutes.		
Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai)	190 g	600 W	20 sek.
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minutes.		
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. nuo 50 sek. iki 1 min.
	Nurodymai Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minutes.		

Neautomatinis atšildymas

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.

Šaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raištelius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.

Šaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau išdarinėkite mėsą.

Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.

Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.

Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo atšildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

PASTABA.

plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo -18 iki -20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Mėsa	Jautienos faršas	250 g 500 g	180 W 6½-7½ 10-12
	Kiaulienos kepsniai	250 g	180 W 7½-8½
Nurodymai Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-25 min.			

Valgio gaminimo vadovas

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 vnt.)	180 W	14½-15½
Neišdarinėta višta	900 g	180 W	28-30
Nurodymai Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 15-40 minučių.			
Žuvis			
Žuvies filė	250 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	180 W	6-7 12-13
Nurodymai Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-15 minučių.			
Vaisiai			
Uogos	250 g	180 W	6-7
Nurodymai Paskleiskite vaisius plokščiaame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Palaukite 5-10 minučių.			
Duona			
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 vnt. 4 vnt.	180 W	½-1 2-2½
Skrudinta duona / sumuštinis	250 g	180 W	4½-5
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	180 W	8-10
Nurodymai Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-20 minučių.			

Kepsninė

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia drelėms esant uždarytomis ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukamosios lėkštės sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3-5 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas

Žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas tik kepsninės režimas, atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip.

Mikrobangos ir kepsninė

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojamasis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik dūrelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukantis sukamajai lėkštei maistas apskrunda tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai:

600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangos ir kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotuoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangos ir kepsninę

Maistas, kuris tinkamas gaminti kombinuotuoju režimu, yra visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai; jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas kombinuotasis (mikrobangos ir kepsninė) režimas, maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip. Žr. toliau lentelėje pateiktus nurodymus. Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Šaldytas maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 vnt.	Mikrobangos + kepsninė	300 W ir kepsninė	Tik kepsninė
	4 vnt.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Nurodymai Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2-5 minutes.				
Prancūziškieji batonai + priedai (pomidorai, sūris, kumpis, grybai)	250-300 g (2 vnt.)	450 W ir kepsninė	8-9	-
	Nurodymai 2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigę kepti, Palaukite 2-3 minutes.			
Apkepas (daržovių ar bulvių)	400 g	450 W ir kepsninė	13-14	-
	Nurodymai Užšaldytą apkepą įdėkite į mažą apvalų stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Baigę kepti, Palaukite 2-3 minutes.			
Makaronai (ragučiai, lakštiniai)	400 g	Mikrobangos + kepsninė	300 W ir kepsninė 18-19	Tik kepsninė 1-2
	Nurodymai Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės. Baigę kepti, Palaukite 2-3 minutes.			
Vištienos gabaliukai	250 g	450 W ir kepsninė	5-5½	3-3½
	Nurodymai Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos. Apverskite praėjus laikui.			

Valgio gaminimo vadovas

Šaldytas maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Krosnelės traškučiai	250 g	450 W ir kepsninė	9-11	4-5
Nurodymai Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos.				

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę, naudodami kepsninės funkciją 3-4 minutes.

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 vnt. (kiekviena po 25 g)	Tik kepsninė	6-8	4-5½
	Nurodymai Skrudintas riekes vieną šalia kitos sudėkite ant padėklo.			
Bandelės (jau iškeptos)	2-4 vnt.	Tik kepsninė	2-3	2-3
	Nurodymai Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamosios lėkštės.			
Kepti pomidorai		Mikrobangos + kepsninė	300 W ir kepsninė	Tik kepsninė
	200 g (2 vnt.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 vnt.)		7-8	
Nurodymai Perpjaukite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame karščiui atspariame inde. Pastatykite ant lentynos.				

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Havajų skrebučiai (kumpis, ananasai, sūrio riekelės)	2 vnt. (300 g)	450 W ir kepsninė	3½-4	-
Nurodymai Pirma paskrudinkite duonos riekes. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2-3 minutes.				
Keptos bulvės	250 g	600 W ir kepsninė	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Nurodymai Perpjaukite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.				
Vištienos gabalėliai	450-500 g (2 vnt.)	300 W ir kepsninė	10-12	12-13
	Nurodymai Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Padėkite 1 vištienos gabalėlį ne lentynos viduryje. Palaukite 2-3 minutes.			
Avienos žlėgtainiai / jautienos didkepsniai (vidut. iškepti)	400 g (4 vnt.)	Tik kepsninė	12-15	9-12
	Nurodymai Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2-3 minutes.			
Kiaulienos kepsniai		Mikrobangos + kepsninė	300 W ir kepsninė	Tik kepsninė
	250 g (2 vnt.)		7-8	6-7
Nurodymai Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2-3 minutes.				

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Kepti obuoliai	1 obuolys (apie 200 g)	300 W ir kepsninė	4-4½	-
	2 obuoliai (apie 400 g)		6-7	
Nurodymai Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų gabalėlių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės.				
Vištienos kepsnys		Mikrobangos + kepsninė	450 W ir kepsninė	300 W ir kepsninė
	1200 g		22-24	23-25
Nurodymai Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištą į „Pyrex“ indą viena krūtinėlės dalimi žemyn, kita aukštyn. Baigę kepti, 5 minutes palaukite.				

Patarimai ir gudrybės

Susicukravusio medaus lydymas

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

Drebučių lydymas

Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Išlydę pamaišykite.

Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ min., naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

Uogienės gaminimas

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10–12 minučių, naudodami 800 W galią. Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

Pudingo / kremo gaminimas

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 800 W galią. Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

Migdolų gabalėlių skrudinimas

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Skrudinkite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią, ir keletą kartų pamaišykite. Palikite krosnelėje pastovėti 2–3 minutes. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

Trikčių diagnostika

Trikčių diagnostika

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Bendra		
Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų.	Tarp mygtukų galėjo įstrigti pašalinių medžiagų.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	Modeliams su jutikliniais mygtukais: Krosnelės išorinėje pusėje yra drėgmės.	Nuvalykite drėgmę nuo išorinio paviršiaus.
	Ijungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Krosnelė neveikia.	Netiekiamas maitinimas.	Užtikrinkite, kad būtų tiekiamas maitinimas.
	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
	Durelių saugaus atidarymo mechanizmas padengtas pašaline medžiaga.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
Veikianti krosnelė išsijungia.	Naudotojas atidarė dureles, kad apverstų maistą.	Apvertę maistą vėl uždarykite dureles, kad krosnelė imtų veikti.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Krosnei veikiant išsijungia maitinimas.	Krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką nei įprastai.	Jei krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką, leiskite jai atvėsti.
	Neveikia ventiliatorius.	Paklauskite, ar veikia ventiliatorius.
	Mėginama įjungti krosnelę neįdėjus į ją maisto.	Įdėkite į krosnelę maisto.
	Nepakanka erdvės krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Prie to paties lizdo prijungti keli kištukai.	Krosnei reikia numatyti vieną atskirą lizdą.
Pasigirsta pokštelėjimas, o krosnelė neveikia.	Pokštelėjimas pasigirsta, jei gaminamas maistas uždaroje pakuotėje ar naudojamas indas su dangteliu.	Nenaudokite sandarių talpyklų, nes gaminimo metu išsiplečiant jų turiniui jos gali sprogti.
Veikimo metu krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista.	Nepakanka erdvės krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Ant krosnelės padėta daiktų.	Nuimkite nuo krosnelės visus daiktus.
Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių.	Tarp durelių ir krosnelės vidaus įstrigo maisto likučių.	Nuvalykite krosnelę, tada atidarykite dureles.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Netinkamai šildomas maistas naudojant „Warm“ (pašildymo) funkciją.	Krosnelė neveikia, gaminama per daug maisto arba naudojami netinkami virtuvės reikmenys.	Įdėkite vieną mikrobangoms atsparų puodelį vandens ir paleiskite krosnelę 1–2 minutėms, kad įsitikintumėte, kad vanduo yra šildomas. Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. Naudokite indą su plokščiu dugnu.
Neveikia atitirpinimo funkcija.	Gaminama per daug maisto.	Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą.
Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia.	Durės ilgą laiką buvo paliktos praviros.	Vidinė lemputė gali išsijungti automatiškai, jei suaktyvinta „Eco“ funkcija. Uždarykite ir vėl atidarykite dureles.
	Vidinė lemputė padengta pašaline medžiaga.	Nuvalykite krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą.
Gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas.	Jei naudojama „Auto Cook“ (automatinio gaminimo) funkcija, pyptelėjimas reiškia, kad atitirpinant atėjo laikas apversti maistą.	Apvertę maistą uždarykite dureles, kad krosnelė vėl imtų veikti.
Krosnelė stovi nelygiai.	Krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus.	Įsitikinkite, kad krosnelė pastatyta ant lygaus ir tvirto paviršiaus.
Maisto gaminimo metu krosnelėje kibirkščiuoja.	Šildymo / atitirpinimo metu naudojami metaliniai indai.	Nenaudokite metalinių indų.
Prijungus maitinimą, krosnelė pradeda veikti iš karto.	Netinkamai uždarytos durės.	Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą.
Krosnelė skleidžia elektros iškrovas.	Maitinimas arba maitinimo lizdas netinkamai įžemintas.	Užtikrinkite, kad maitinimas ir maitinimo lizdas būtų tinkamai įžeminti.

Problema	Priežastis	Sprendimas
1. Varva vanduo. 2. Pro durelių plyšį skleidžiami garai. 3. Vanduo lieka krosnelėje.	Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra krosnelės gedimas.	Leiskite krosnei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu.
Kinta ryškumas krosnelės viduje.	Ryškumas keičiasi priklausomai nuo išeinamosios galios pokyčių pagal naudojamą funkciją.	Išeinamosios galios pokyčiai gaminimo metu nėra gedimas. Tai nėra krosnelės gedimas.
Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia.	Krosnei išsvėdinti ventiliatorius vis dar veikia apie 3 minutes po maisto gaminimo.	Tai nėra krosnelės gedimas.



Trikčių diagnostika

Problema	Priežastis	Sprendimas
Sukamoji lėkštė		
Besisukdama sukamoji lėkštė išeina iš savo vietos arba nustoja sukstis.	Nėra sukamojo žiedo arba jis netinkamai įstatytas.	Įstatykite sukamąjį žiedą, tada bandykite dar kartą.
Besisukdamas sukamasis diskas stabteli.	Sukamasis žiedas netinkamai įstatytas, šildoma per daug maisto arba indas yra per didelis ir paliečia krosnelės vidaus sienelės.	Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų.
Besisukdamas sukamasis diskas garsiai barška.	Krosnelės apačioje įstrigo maisto likučiai.	Pašalinkite krosnelės apačioje įstrigusius maisto likučius.
kepsninė		
Veikimo metu skleidžiami dūmai.	Naudojant krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų.	Tai nėra gedimas, po 2–3 paleidimų dūmai turėtų išnykti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite krosnei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
	Maistas yra per arti kepsninės.	Gamindami dėkite maistą tinkamu atstumu.
	Maistas netinkamai ruošiamas / dedamas.	Įsitinkinkite, kad maistas yra tinkamai ruošiamas ir dedamas.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Garai		
Gaminant garuose girdisi, kaip verda vanduo.	Vanduo yra kaitinamas garų šildytuvu.	Tai nėra krosnelės gedimas.
Užbaigus gaminimą garuose, pasigirsta neįprastas garsas.	Užbaigus gaminimą garuose, vanduo yra pašalinamas iš garų šildytuvo.	Tai nėra krosnelės gedimas.
Neišskriama garų.	Neįstatytas vandens tiekimo rezervuaras.	Įsitinkinkite, kad vandens tiekimo rezervuaras yra tinkamai įstatytas.
	Vandens tiekimo rezervuare nėra vandens.	Įpilkite į rezervuarą vandens ir bandykite dar kartą.

PASTABA.

Jei šiuo sprendimu nepavyksta išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.



Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Modelis	MG23K3614**
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz AC
El. energijos suvartojimas Didžiausia galia Mikrobangos Kepsninė (kaitinamasis elementas)	2300 W 1250 W 1100 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W – 6 lygiai (IEC-705)
Eksplotavimo dažnis	2450 MHz
Matmenys (P x A x G) Išorė (įskaitant rankenėlę) Krosnelės vidus	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	Apie 13,0 kg

Atmintinė

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

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



DE68-04547U-00

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MG23K3614**



SAMSUNG

Satura

Drošības norādījumi **3**

Svarīgi drošības norādījumi	3
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz noliektām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	8

Uzstādīšana **8**

Papildpiederumi	8
Uzstādīšanas vieta	9
Rotējošā pamatne	9

Apkope **9**

Tīrīšana	9
Nomaina (remonts)	10
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	10

Krāsns funkcijas **10**

Krāsns	10
Vadības panelis	11

Krāsns lietošana **11**

Kā mikroviļņu krāsns darbojas	11
Krāsns pareizas darbības pārbaude	12
Gatavošana/uzsildīšana	12
Laika iestatīšana	13
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti	13
Gatavošanas laika pielāgošana	14
Gatavošanas pārtraukšana	14
Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija	14
Režīma Atkausēšana (laiks) funkciju izmantošana	14
Režīma Automātiskā atkausēšana (svars) funkciju izmantošana	15
Grilēšana	16
Mikroviļņu un grila apvienošana	17

Trauku lietošanas norādes **17**

Ēdiena gatavošanas norādes **18**

Traucējummeklēšana **28**

Traucējummeklēšana	28
--------------------	----

Tehniskie dati **31**

Drošības norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājāsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;

- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelišu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Drošības norādījumi

Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanas, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda virsmas (savrup stāvoši), un to nav paredzēts ievietot skapītī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu. Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības. Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaina jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.

Ja no krāsns izplatās neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktlīdzdaļai.

BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzmaniet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska. Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti. Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsniņ netuvotos bērni.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Aplaudcēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restišu bojājumiem, neievietojiet paliktņi vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.

Neizmantojiet krāsni kā taukvāres katlu, jo tajā ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas var izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikrovilnu krāsns izmantošanas laikā

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnīs piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.

Nonemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirkstelošanu.

Neizmantojiet krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.

Mazākās ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.

Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.

Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsni olas ar čaumalu vai veselas, cieti novāritas olas. Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.

Nepārkļājiēt ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties, un palikt izslēgta, līdz tā ir pietiekami atdzisusi.

Iznemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdsus.

Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.

Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.

Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošībai krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsni vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns ir iedarbināta nejauši.

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)

Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.

- Svarīgi:** krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliekas, tām nedrīkst būt salauzta vai vaļīga eņģe, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Ierobežota garantija

Samsung pieprasis remonta samaksu par piederuma nomainību vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauzta durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzta vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai tai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību krāsns uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.

Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.

Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza krāsns izmantošana.

Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

Drošības norādījumi

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, māsaimniecībām jāsaazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

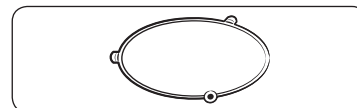
Iestādēm un uzņēmumiem jāsaazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung vides saistībām, piem., REACH regulu, EEIA direktīvu un baterijām, apmeklējiet vietni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

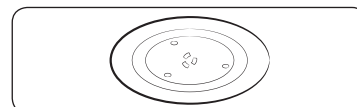
Uzstādīšana

Papildpiederumi

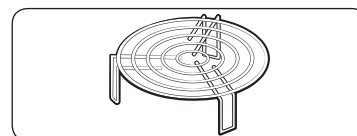
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



- 01 Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.
Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



- 02 Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.
Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.

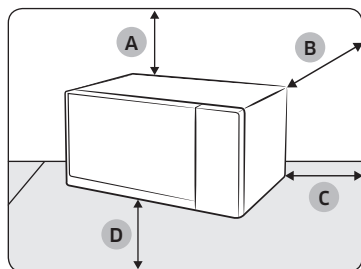


- 03 Grilēšanas restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.
metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

⚠ UZMANĪBU

NELIETOJIET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

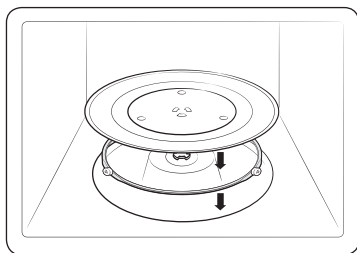
Uzstādīšanas vieta



- A. 20 cm virspusē
- B. 10 cm aizmugurē
- C. 10 cm sānos
- D. 85 cm no grīdas

- Izvēlieties uzstādīšanai plakanu, līdzenu virsmu aptuveni 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai ir jāspēj balstīt krāsns svaru.
- Atbilstoši ventilācijai jānodrošina brīva vieta vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abiem sāniem, un 20 cm virs ierīces.
- Neuzstādiet krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet krāsns strāvas padeves specifikācijas. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas izslaukiet krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

Rotējošā pamatne



Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliedziniet, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.

Apkope

Tīrīšana

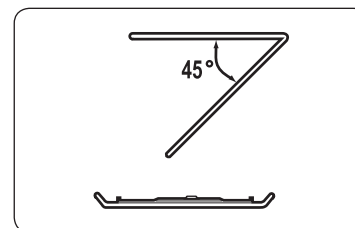
Regulāri tīriet krāsni, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos uz krāsns vai tās iekšienē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).

Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdeni samitrinātu mikstu drānu, lai tīrītu gan krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai likvidētu grūti tīrāmus traipus un nepatīkamas smakas no krāsns iekšienes

1. Tukšā krāsnī rotējošās pamatnes centrālajā daļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Kad cikls būs noslēdzies, uzgaidiet, līdz krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

Lai iztīrītu iekšpusi modeļiem ar nolokāmo sildītāju



Lai notīrītu gatavošanas kameras augšējo daļu, atlokiet augšējo sildelementu 45° leņķī, kā norādīts attēlā. Tas palīdzēs notīrīt krāsns augšējo daļu. Kad esat beidzis, atlokiet sildelementu tā sākotnējā pozīcijā.

⚠ UZMANĪBU

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliedziniet, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā krāsns kalpošanas laiks var saīsināties.
- Esiet piesardzīgs un neielejiet ūdeni ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras krāsns izmantošanas reizes izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot krāsnij atdzist.

Apkope

Nomaiņa (remonts)

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šajā krāsnī nav nevienas rezerves daļas, kuras nomaiņu var veikt pats lietotājs. Nemēģiniet pašrocīgi veikt rezerves daļu nomaiņu vai krāsns remontu.

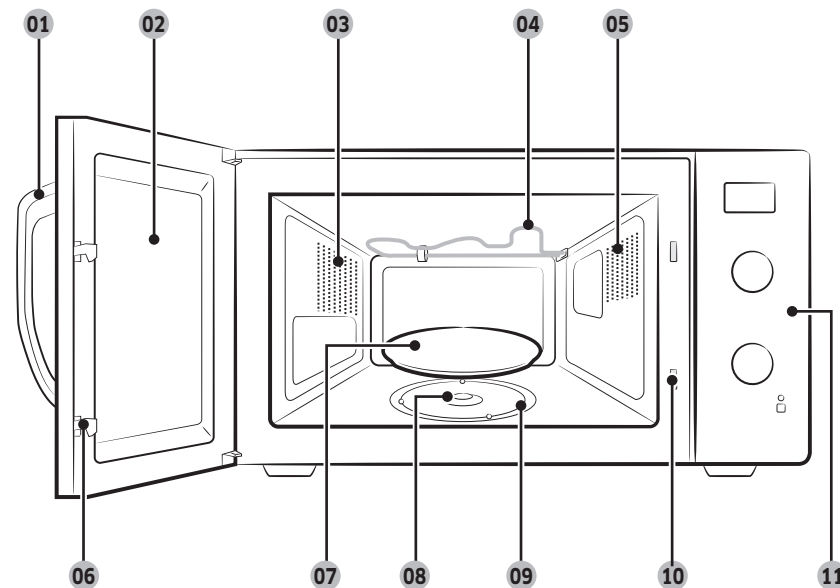
- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja esat saskāries ar krāsns ārējā korpusa problēmām, vispirms atvienojiet strāvas vadu no strāvas avota un tad sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

- Ja jūs neplānojat izmantot krāsni ilgstošu laika periodu, atvienojiet strāvas vadu un tad pārvietojiet krāsni uz sausu vietu bez putekļiem. Putekļu un mitruma uzkrāšanās krāsns iekšienē var ietekmēt tās veiktspēju.

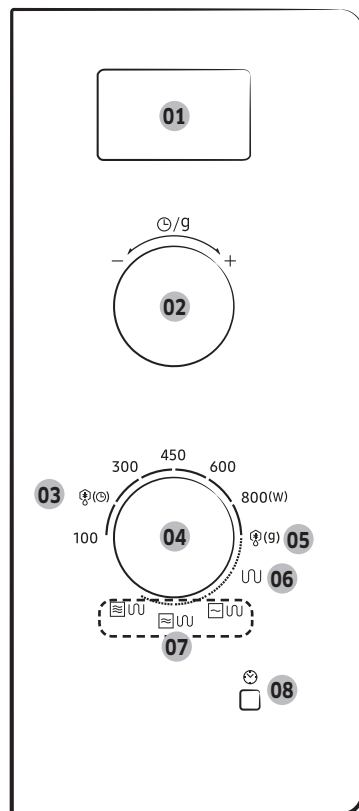
Krāsns funkcijas

Krāsns



- | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 01 Durtiņu rokturis | 02 Durtiņas | 03 Ventilācijas atveres |
| 04 Sildelements | 05 Apgaismojums | 06 Durtiņu fiksatori |
| 07 Rotējošā pamatne | 08 Savienotājs | 09 Rotējošais riņķis |
| 10 Bloķēšanas drošības atveres | 11 Vadības panelis | |

Vadības panelis



- 01** Displejs
- 02** Laika/svara svira
- 03** Atkausēšana (laiks)
- 04** Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira
- 05** Automātiskā atkausēšana (svars)
- 06** Grils
- 07** Apvienotais režīms (mikroviļņi + grils)
- 08** Pulksteņa iestatīšanas poga

Krāsns lietošana

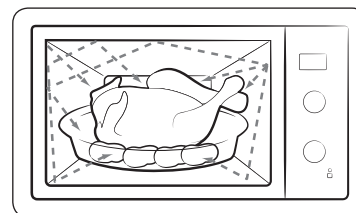
Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

Gatavošanas princips.



- 1.** Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
- 2.** Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
- 3.** Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
 - Apjoma un blīvuma
 - Ūdens saturs
 - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

⚠ UZMANĪBU

Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

Krāsns lietošana

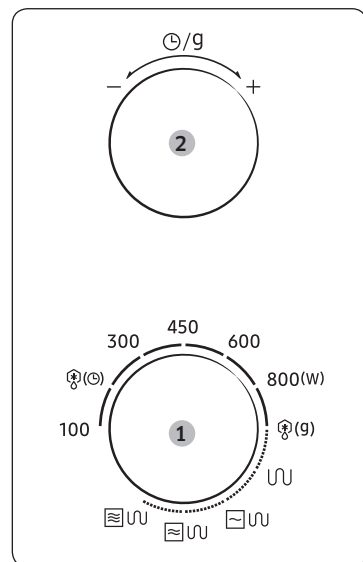
Krāsns pareizas darbības pārbaude

Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Ja jums radušās kādas šaubas, skatiet sadaļu ar nosaukumu "Traucējummeklēšana", kas atrodama no 28 līdz 30 lpp.

PIEZĪME

Krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsnī. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis (100 % – 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.

Atveriet krāsns durtiņas, pavelkot aiz roktura durtiņu labajā pusē. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni. Aizveriet durtiņas.



1. Uztādiet maksimālo jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamās gatavošanas jaudas kontroles svira**.

2. Iestatiet laiku uz 4-5 minūtēm, pagriežot **Laika/svara svira** (☹/g).

Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

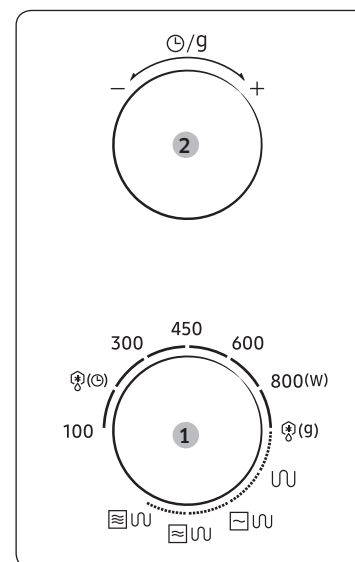
Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

⚠ UZMANĪBU

Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus. Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

Atveriet durtiņas. Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.



1. Uztādiet maksimālo jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamās gatavošanas jaudas kontroles svira**.

(Maksimālā jauda: 800 W)

2. Iestatiet laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (☹/g).

Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

PIEZĪME

Gatavošanas laikā varat mainīt jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamās gatavošanas jaudas kontroles svira**.

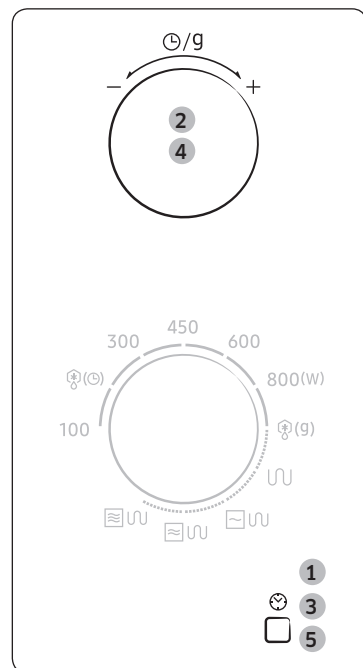
Laika iestatīšana

Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un tad „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizo laiku. Laiku var rādīt 24 st. vai 12 st. formātā. Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.



1. Lai rādītu laiku...
24 st. formātā
12 st. formātā
Vienu vai divas reizes nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas pogu** (🕒).
2. Pagrieziet **Laika/svara svira** (🕒/g), lai iestatītu stundu.
3. Nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas pogu** (🕒).
4. Pagrieziet **Laika/svara svira** (🕒/g), lai iestatītu minūtes.
5. Nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas pogu** (🕒).
Laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikroviļņu krāsni.

Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu.

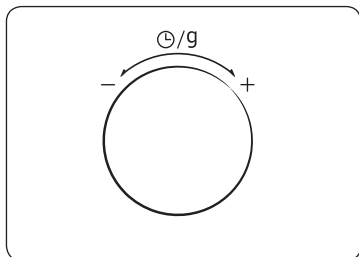
Jaudas līmenis	Izvade	
	MKV	GRILS
AUGSTS	800 W	-
VIDĒJI AUGSTS	600 W	-
VIDĒJS	450 W	-
VIDĒJI ZEMS	300 W	-
ATKAUSĒŠANA (LAIKS)	180 W	-
ATKAUSĒŠANA (SVARS)	180 W	-
ZEMS/SILTUMA SAGLABĀŠANA	100 W	-
GRILS	-	1100 W
MKV ZEMS + GRILS	300 W	1100 W
MKV VIDĒJS + GRILS	450 W	1100 W
MKV AUGSTS + GRILS	600 W	1100 W

Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

Ja izvēlēsieties...	Tad gatavošanas laiks...
Augstāku jaudas līmeni	Jāsaīsina
Zemāku jaudas līmeni	Jāpagarina

Krāsns lietošana

Gatavošanas laika pielāgošana



Pielāgojiet atlikušo gatavošanas laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (⌚/g).

Lai gatavojot palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku, pagriežiet sviru pa labi vai pa kreisi.

Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

Lai pārtrauktu gatavošanu...	Tad...
Īslaicīgi	• Atveriet durtiņas. Gatavošana tiek pārtraukta. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz aizveriet durvis, un tā atsāksies automātiski.
Pavisam	• Pagriežiet Laika/svara svira (⌚/g) pa kreisi. Gatavošana tiks apturēta, un tiks parādīts "pašreizējais laiks".

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa vai īslaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiks rādīts pēc 25 minūtēm.

Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durtiņas ir atvērtas.

Režīma Atkausēšana (laiks) funkciju izmantošana

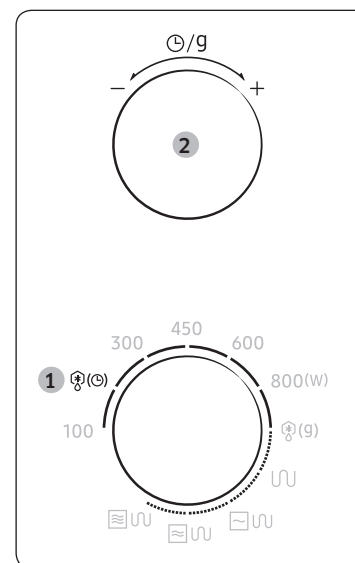
Režīma **Atkausēšana (laiks)** funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivi.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.

Aizveriet durtiņas.



1. Pagriežiet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Atkausēšana (laiks)** (⌚/g).
2. Pagriežiet **Laika/svara svira** (⌚/g), lai atlasītu nepieciešamo laiku. Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.
 - 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pikstieni.
 - 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
 - 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

📖 PIEZĪME

Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet **Atkausēšana (laiks)** funkciju ar 180 W jaudas līmeni. Plašāku informāciju par režīmu **Atkausēšana (laiks)** un atkausēšanas laiku skatiet 23 lpp.

Režīma Automātiskā atkausēšana (svars) funkciju izmantošana.

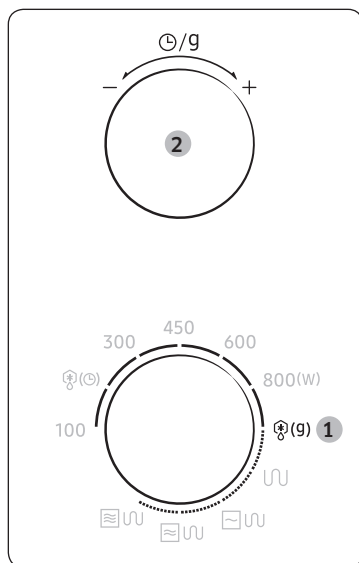
Režīms **Automātiskā atkausēšana (svars)** ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivi.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.

Aizveriet durtiņas.



1. Pagrieziet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Automātiskā atkausēšana (svars)** (⌚/g).
2. Pagrieziet **Laika/svara svira** (⌚/g), lai atlasītu nepieciešamo svaru.
 - 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
 - 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
 - 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Šajā tabulā norādītas dažādās režīma **Automātiskā atkausēšana (svars)** programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu vai zivi uz sekla stikla vai keramikas šķīvja.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
Gaļa	200–1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
Mājputnu gaļa	200–1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
Zivis	200–1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20–50 minūtes.

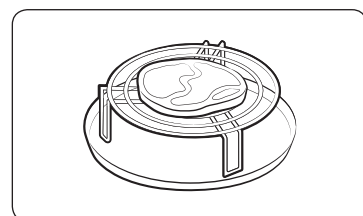
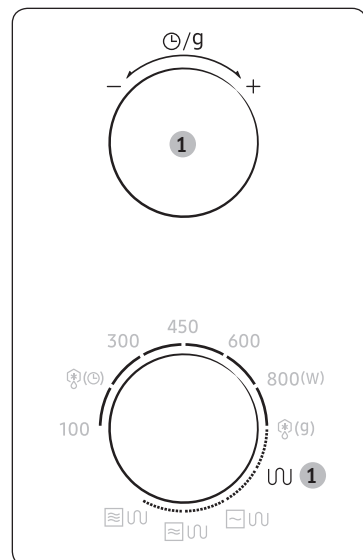
Krāsns lietošana

Grilēšana

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

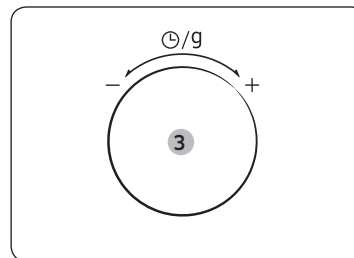
⚠ UZMANĪBU

- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.
- Labākus gatavošanas un grilēšanas rezultātus iespējams iegūt, izmantojot augstās restītes.



1. Uzkarsējiet grilu līdz nepieciešamajai temperatūrai, pagriežot **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Grils** (⌚), un iestatiet uzkarsēšanas laiku, pagriežot **Laika/svara svira**. (⌚/g).

2. Atveriet durtiņas. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



📖 PIEZĪME

Neuztraucieties, ja krāsns izslēdzas grilēšanas laikā. Šī sistēma ir aprīkota ar īpašu funkciju, kas neļauj krāsnij pārkarst.

3. Iestatiet laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (⌚/g).

Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

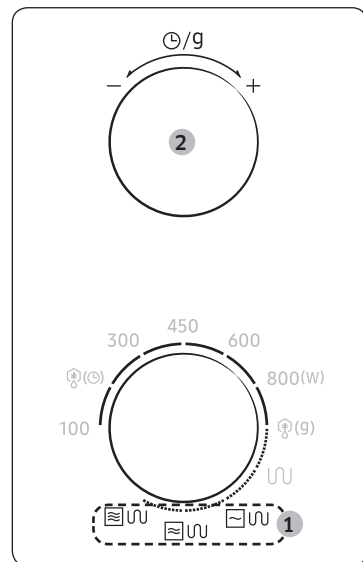
Mikroviļņu un grila apvienošana

Jūs varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

⚠ UZMANĪBU

- VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Jūs varat uzlabot gatavošanas un grilēšanas rezultātus, izmantojot augstās restītes.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu uz gatavojamā ēdiena veidam piemērotākajām restītēm. Novietojiet restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



1. Pagrieziet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Apvienotais režīms (mikroviļņi + grils)** (☼☼☼☼☼☼☼).

2. Iestatiet laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (☼/g).

- ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.
- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
 - 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
 - 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

📖 PIEZĪME

Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķivis.

Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.

Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓X	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uz kodu iepakojums	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlika karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Polistirola krūzītes	✓	Vai aizdegties.
• Papīra maisiņi vai avižpapīrs	X	
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	X	Var izraisīt dzirksteļošana.
Stikla trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Karstumizturīgi trauki	✓	



Trauku lietošanas norādes

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkaršē. Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
• Stikla burkas	✓	
Metāls		Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
• Šķīvji	✗	
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗	
Papīrs		Var izraisīt dzirksteļošanu.
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	✗	
Plastmasa		Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Trauki	✓	
• Pārtikas plēve	✓	
• Saldēšanas maisiņi	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurīdīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams ✓✗ : lietot uzmanīgi ✗ : nedrošs

Ēdiena gatavošanas norādes

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.

Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

Gatavošana

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijas. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skatiet sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.



Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Aplāģiet ēdiena nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Spināti	150 g	600 W	4½-5½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Brokoļi	300 g	600 W	9-10
	Norādes Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zaļie zirņi	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēd. k.) auksta ūdens – skatīt tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

PIEZĪME

Sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Brokoļi	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Norādes	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtotiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Briseles kāposti	250 g	800 W	5½-6½
	Norādes Pievienojiet 60-75 ml (4-5 ēd. k.) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Norādes	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtotiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Kabači	250 g	800 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabcis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Baklažāni	250 g	800 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar 1 ēd. k. citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet biezas šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Norādes Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplāstiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sīpoli	250 g	800 W	5½-6
	Norādes Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēd. k.) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Norādes Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kolrābis	250 g	800 W	5-5½
	Norādes Sagrieziet nelielos kubciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

- **Rīsi:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku - gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu. Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu. Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.
- **Makaroni:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	16-17
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	21-22
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	800 W	18-19
	Norādes Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250 g	800 W	11-12
	Norādes Pievienojiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

Uzsildīšana

Mikrovīļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs.

Norādēm izmantotiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Jaudas līmeņi un apmaiššana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni.

Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikrovīļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.

Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2–4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

Ēdiena gatavošanas norādes

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzvīršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 krūze)		1½-2
	Norādes Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Zupa (atdzesēta)	250 g	800 W	3-3½
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600 W	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600 W	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spaghetti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600 W	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortellini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	350 g	600 W	5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 atdzesētām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Bērnu pārtikas sildīšana

Bērnu pārtika:

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!
Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.
Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

Piens mazulim:

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus. Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. līdz 1 min.
Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Manuālā atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts. Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārlielinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sāk silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sāk silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkuššanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietvertu tabulu.

PIEZĪME

plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietvertu tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Gaļa			
	Maltā liellopu gaļa	250 g 500 g	180 W 6½-7½ 10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7½-8½
	Norādes Ievietojiet gaļu sekļā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-25 minūtes.		

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14½-15½
Vesela vista	900 g	180 W	28-30
Norādes Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15-40 minūtes.			
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180 W	6-7 12-13
Norādes Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-15 minūtes.			
Augļi			
Ogas	250 g	180 W	6-7
Norādes Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.			
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	180 W	½-1 2-2½
Graudziņš/sendvičs	250 g	180 W	4½-5
Vācu maize (kviešu + rudzu milti)	500 g	180 W	8-10
Norādes Izkārtējiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.			

Grils

Grila sildelements atrodas krāsns atvērums griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnināti. Uzkarsējot grilu 3-5 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnināti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

Tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots tikai grila režīms, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

Mikroviļņi + grils

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnināti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs apvienotie režīmi:
600 W + grils, 450 W + grils un 300 W + grils.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Apvienotajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai apvienotajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vīstus gabaliņus, kurus nepieciešams apgrīzt, kad pagājuši puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots apvienotais režīms (mikroviļņi + grils), pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Saldēti produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	MV + grils	300 W + grils 1-1½ 2-2½	Tikai grils 1-2 1-2
	Norādes Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maiziņu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Ļaujiet nostāvēties 2-5 minūtes.			
Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g (2 gab.)	450 W + grils	8-9	-
	Norādes Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Sacepums (dārzeni vai kartupeļi)	400 g	450 W + grils	13-14	-
	Norādes Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	MV + grils	300 W + grils 18-19	Tikai grils 1-2
	Norādes Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grils	5-5½	3-3½
	Norādes Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.			
Krāsni cepti kartupeļi	250 g	450 W + grils	9-11	4-5
	Norādes Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.			

Ēdiena gatavošanas norādes

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3-4 minūtes, izmantojot grila funkciju.

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Graudziņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grils	6-8	4-5½
	Norādes Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.			
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gab.	Tikai grils	2-3	2-3
	Norādes Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.			
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
	400 g (4 gab.)		4½-5½ 7-8	2-3
	Norādes Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtējiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.			
Graudziņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grils	3½-4	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram preti tieši uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Cepti kartupeļi	250 g	600 W + grils	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grils	10-12	12-13
	Norādes Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtējiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. 1 vistas gabaliņu novietojiet uz restiņu centrālās daļas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Jēra gaļas siteņi / liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grils	12-15	9-12
	Norādes Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
			7-8	6-7
	Norādes Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g)	300 W + grils	4-4½	-
	2 āboli (apt. 400 g)		6-7	
	Norādes Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.			
Grilēta vista		MV + grils	450 W + grils	300 W + grils
	1200 g		22-24	23-25
Norādes Apvīlājiņiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu stikla Pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.				

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundes, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želatīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdenī uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegta stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegta 10-12 minūtes, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudīņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegta no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlīšu apbrūnināšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūnināšanas laikā vairākas reizes apmaisiet. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

Traucējummeklēšana

Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospiegt.	Pogās var būt iekērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārļiecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Durtiņas ir atvērtas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Krāsns darbība tiek pārtraukta, kamēr tā vēl ir ieslēgta.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz aizveriet durvis, lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Krāsns ir darbojusies ilgstošu laika periodu.	Pēc ilgstošas gatavošanas perioda ļaujiet krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplātās kāda skaņa.
	Lietotājs mēģina darbināt krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet krāsnī ēdienu.
	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
Ierīces darbības laikā atskan paukšķoša skaņa un krāsns nedarbojas.	Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Pievienojiet ierīces tā, lai krāsns kontaktdakša būtu iesprausta atsevišķā kontaktligzdā.
	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.
Izmantošanas laikā krāsns korpuss ir pārāk karsts.	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp durtiņām un krāsns iekšpusi ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet krāsni un tad atveriet durtiņas.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsnī ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsnī uz 1-2 minūtēm, lai pārlicinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsnī ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtnas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eco (Eko) funkcija. Aizveriet durvis un no jauna tās atveriet.
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet krāsns iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz aizveriet durvis, lai atsāktu darbību.
Krāsns ir šķība.	Krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārlicinieties, ka krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Cepšanas/atkausēšanas procesa laikā tiek izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Pievienojot barošanu, krāsns nekavējoties ieslēdzas.	Durtnas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtnas un pārbaudiet vēlreiz.
No krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārlicinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
1. No krāsns pil ūdens. 2. Caur durtnu šķirbu izplatās tvaiks. 3. Krāsns iekšienē ir uzkrājies ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav krāsns defekts.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas nav krāsns defekts.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu ventilāciju, krāsns dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.	Tas nav krāsns defekts.

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Griešanās laikā rotējošā pamatne ieķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sienīņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Griešanās laikā rotējošā pamatne grab un rada trokšņus.	Krāsns apakšējā daļā ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Notīriet jebkādas ēdiena paliekas, kas ir sakrājušās uz krāsns apakšējās daļas.
Grils		
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	Pirmajā lietošanas reizē no sildelementiem var izplatīties dūmi.	Tas nav krāsns defekts un pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm tam vajadzētu pazust.
	Uz sildelementiem ir nokļuvis ēdiens.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad notīriet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam.	Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/vai izkārtots.	Pārliedziniet, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Tvaicēšana		
Gatavošanas ar tvaiku laikā dzirdama ūdens vārīšanās.	Ūdens tiek uzkarsēts, izmantojot tvaika sildītāju.	Tas nav krāsns defekts.
Beidzot gatavošanu ar tvaiku, dzirdama dīvaina skaņa.	Pēc gatavošanas ar tvaiku no tvaika sildītāja iekšienes tiek novadīts tajā esošais ūdens.	Tas nav krāsns defekts.
Tvaiks neizplatās krāsns iekšienē.	Nav uzstādīta ūdens padeves tvertne.	Pārliedziniet, ka ūdens padeves tvertne ir pareizi uzstādīta.
	Ūdens padeves tvertnē nav ieliets ūdens.	Uzpildiet tvertni ar ūdeni un mēģiniet vēlreiz.

PIEZĪME

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MG23K3614**
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Mikrovilņi Grils (sildelements)	2300 W 1250 W 1100 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P x A x D) Ierīce (ar rokturi) Krāsns atvērums	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	Apmēram 13,0 kg

Piezīmēm

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

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



DE68-04547U-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23K3614**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8

Установка 8

Принадлежности	8
Место установки	9
Вращающийся поднос	9

Обслуживание 9

Очистка	9
Замена (ремонт)	10
Уход в случае длительного неиспользования	10

Функции микроволновой печи 10

Печь	10
Панель управления	11

Использование микроволновой печи 11

Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы печи	12
Приготовление/разогрев пищи	12
Установка времени	13
Изменение уровня мощности и времени приготовления	13
Настройка времени приготовления пищи	14
Остановка приготовления пищи	14
Функция автоматической экономии энергии	14
Использование функций режима Размораживание (Время)	14
Использование функций режима Автоматическое размораживание (Вес)	15
Приготовление в режиме Гриль	16
Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля	16

Руководство по выбору посуды 17

Руководство по приготовлению пищи 18

Устранение неисправностей 28

Устранение неисправностей	28
---------------------------	----

Технические характеристики 31

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других гостиничных учреждениях;

- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Инструкции по технике безопасности

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.



Инструкции по технике безопасности

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.



Не включайте микроволновую печь, если в ней нет готовящейся пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел «Установка микроволновой печи».)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
 - Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
 - Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.
- Важно.** Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

Инструкции по технике безопасности

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

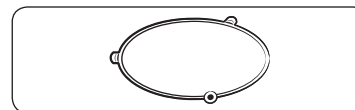
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Для получения информации об обязательствах компании Samsung по охране окружающей среды, а также о нормативных обязательствах, связанных с определенными продуктами, например REACH, утилизация использованного электрического и электронного оборудования, элементы питания, посетите веб-страницу: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

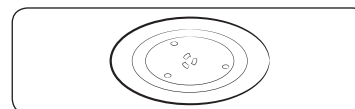
Установка

Принадлежности

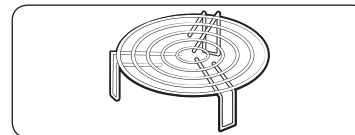
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



01 Роликовая подставка устанавливается в центре печи.
Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

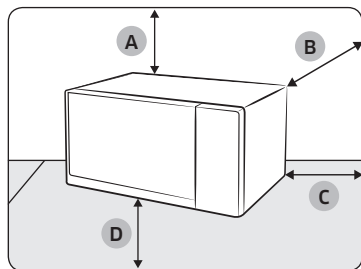


03 Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос.
Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и Комбинированный режим (СВЧ + Гриль).

⚠ ОСТОРОЖНО

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

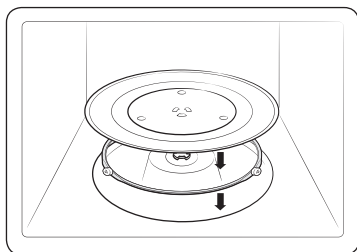
Место установки



- A. 20 см сверху
- B. 10 см сзади
- C. 10 см сбоку
- D. 85 см от пола

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

Вращающийся поднос



Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

Очистка

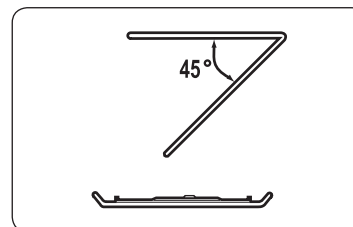
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дожидаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

Обслуживание

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

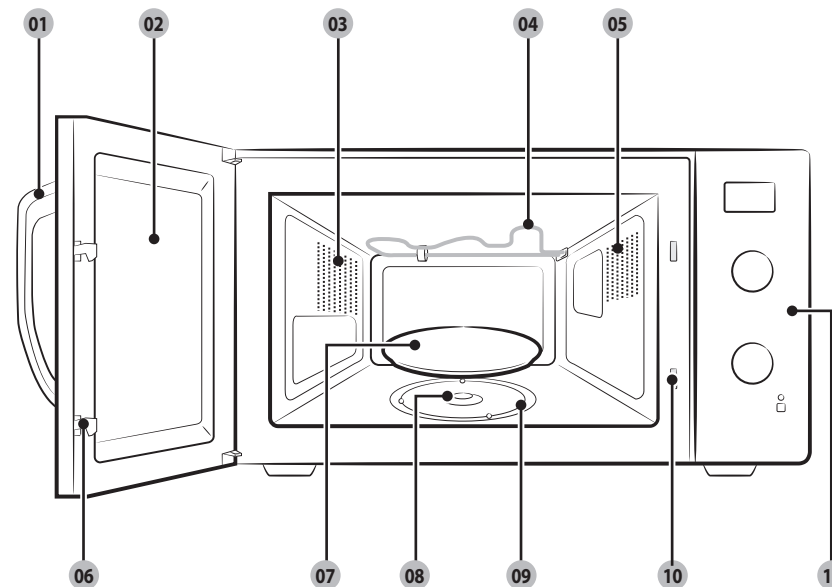
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

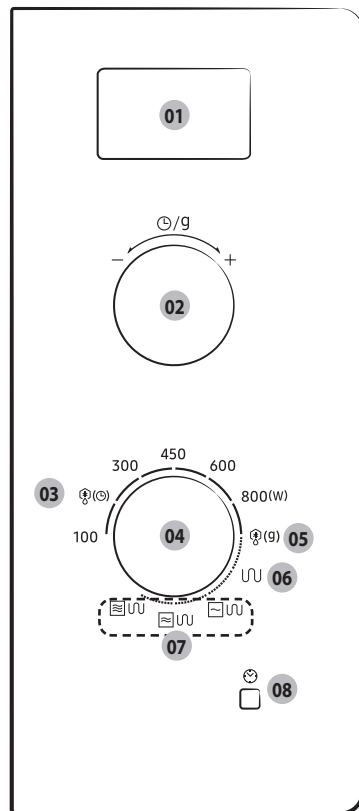
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|--|----------------------|-----------------------------|
| 01 Ручка дверцы | 02 Дверца | 03 Вентиляционные отверстия |
| 04 Нагревательный элемент | 05 Свет | 06 Защелки дверцы |
| 07 Вращающийся поднос | 08 Муфта | 09 Роликовая подставка |
| 10 Отверстия для блокировочных защелок | 11 Панель управления | |

Панель управления



- 01 Дисплей
- 02 Переключатель времени/веса
- 03 Разморозивание (Время)
- 04 Регулятор мощности приготовления
- 05 Автоматическое размораживание (Вес)
- 06 Гриль
- 07 Комбинированный режим (СВЧ + Гриль)
- 08 Кнопка для настройки часов

Использование микроволновой печи

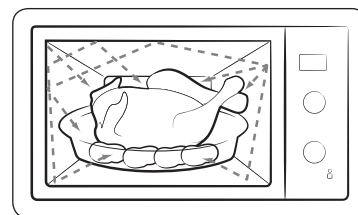
Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденные продукты или нет).

⚠ ОСТОРОЖНО

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

Использование микроволновой печи

Проверка работы печи

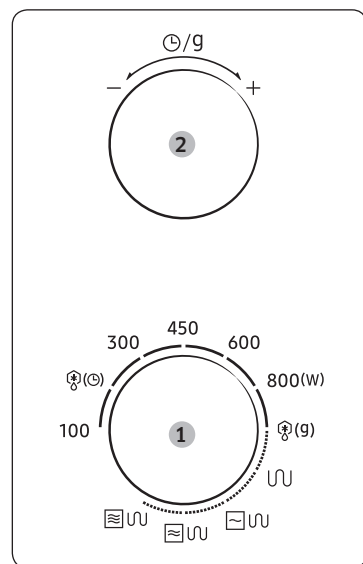
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 28–30.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% — 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку на ней, находящуюся справа.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Установите максимальную мощность с помощью **Регулятор мощности приготовления**.
2. Установите время 4–5 минут, повернув **Переключатель времени/веса** (⌚/g). Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

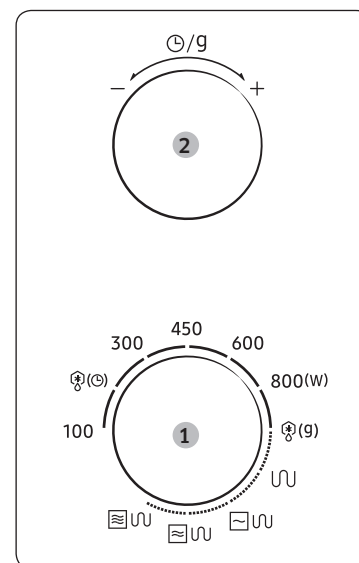
Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОСТОРОЖНО

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Установите максимальную мощность с помощью **Регулятор мощности приготовления**. (Максимальная мощность: 800 Вт)
2. Установите время, повернув **Переключатель времени/веса** (⌚/g). Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время приготовления можно изменить уровень мощности, повернув **Регулятор мощности приготовления**.

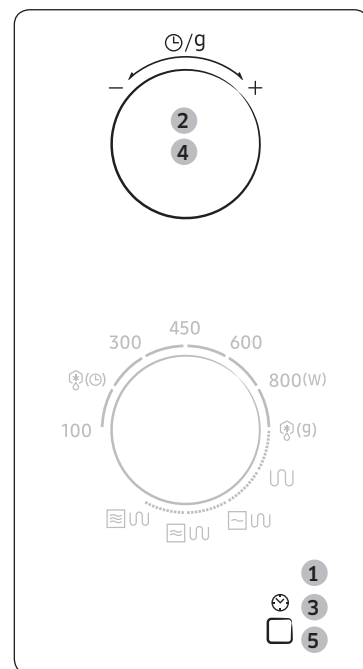
Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «88:88», а затем — «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.



1. Чтобы время отображалось в...
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите **Кнопка для настройки часов** (C/G) один или два раза.
2. Поверните **Переключатель времени/веса** (C/G), чтобы установить значение часов.
3. Нажмите **Кнопка для настройки часов** (C/G).
4. Поверните **Переключатель времени/веса** (C/G), чтобы установить значение минут.
5. Нажмите **Кнопка для настройки часов** (C/G).
Время отображается, когда вы не используете микроволновую печь.

Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества.

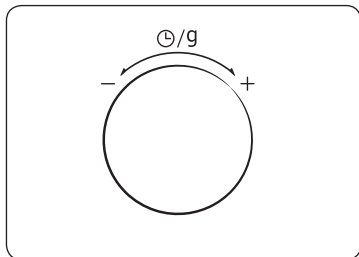
Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	Гриль
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
Размораживание (Время)	180 Вт	-
DEFROST (WEIGHT) (РАЗМОРАЖИВАНИЕ (ВЕС))	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
Гриль	-	1100 Вт
СВЧ (НИЗКИЙ) + ГРИЛЬ	300 Вт	1100 Вт
СВЧ (СРЕДНИЙ) + ГРИЛЬ	450 Вт	1100 Вт
СВЧ (ВЫСОКИЙ) + ГРИЛЬ	600 Вт	1100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи



Настройте оставшееся время приготовления, повернув **Переключатель времени/веса** (⌚/g).
Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления продукта в процессе приготовления, поворачивайте переключатель вправо или влево.

Остановка приготовления пищи

Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	• Откройте дверцу. Приготовление пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление, снова закройте дверцу. После этого приготовление запустится автоматически.
Полностью	• Поверните Переключатель времени/веса (⌚/g) влево. Приготовление прекращается, а на дисплее отображается текущее время.

Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

Использование функций режима Размораживание (Время)

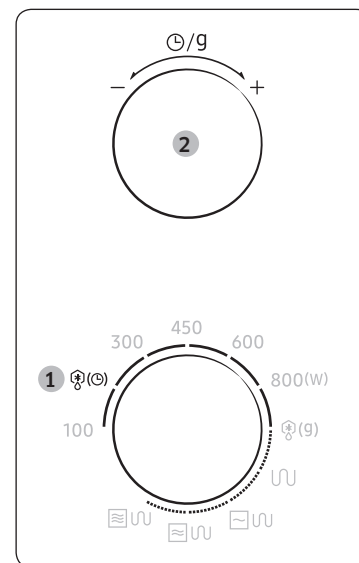
Функции режима **Размораживание (Время)** позволяют размораживать мясо, птицу и рыбу.

⚠ ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты на керамическое блюдо и поставьте в центр вращающегося подноса.

Закройте дверцу.



1. Установите **Регулятор мощности приготовления** в положение **Размораживание (Время)** (⌚).
2. Поверните **Переключатель времени/веса** (⌚/g), чтобы выбрать требуемое время. Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Для размораживания продуктов в ручном режиме выберите функцию **Размораживание (Время)** и установите уровень мощности 180 Вт. Дополнительную информацию о режиме **Размораживание (Время)** и времени размораживания см. на стр. 23.

Использование функций режима Автоматическое размораживание (Вес)

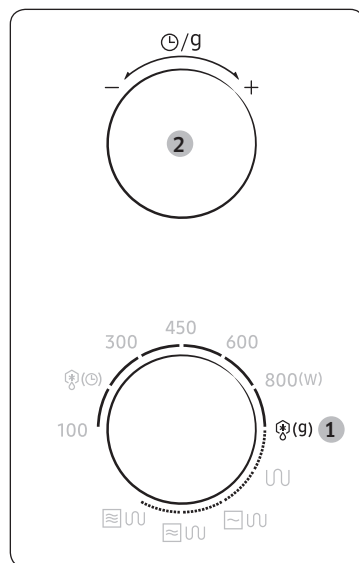
Функции режима **Автоматическое размораживание (Вес)** позволяют размораживать мясо, птицу и рыбу.

⚠ ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты на керамическое блюдо и поставьте в центр вращающегося подноса.

Закройте дверцу.



1. Установите **Регулятор мощности приготовления** в положение **Автоматическое размораживание (Вес)** (⦿ (g)).
2. Поверните **Переключатель времени/веса** (⌚ / g), чтобы выбрать требуемый вес. Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима **Автоматическое размораживание (Вес)**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное блюдо или на керамическую тарелку.

Блюдо	Размер порции	Инструкции
Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните пищу. Дайте постоять 20–60 мин.
Птица	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните пищу. Дайте постоять 20–60 мин.
Рыба	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните пищу. Дайте постоять 20–50 мин.

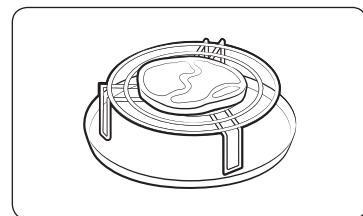
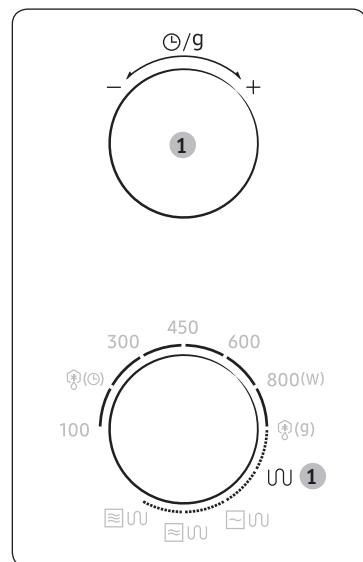
Использование микроволновой печи

Приготовление в режиме Гриль

Режим Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн.

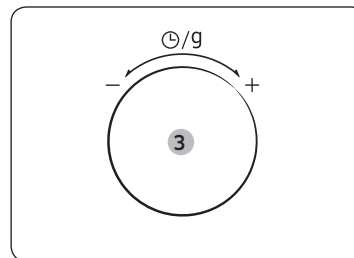
⚠ ОСТОРОЖНО

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, установив **Регулятор мощности приготовления** в положение **Гриль** (U) и выбрав время предварительного прогрева с помощью **Переключатель времени/веса** (⌚/g).

2. Откройте дверцу. Поместите пищу на подставку, а подставку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Установите время, повернув **Переключатель времени/веса** (⌚/g).

Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления будет выключаться и включаться. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля

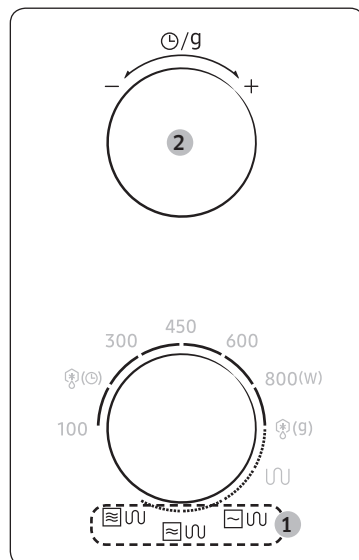
Режим Комбинированный режим (СВЧ + Гриль) можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить.

Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальный уровень микроволновой мощности в режиме Комбинированный режим (СВЧ + Гриль) составляет 600 Вт.

1. Установите **Регулятор мощности приготовления** в положение **Комбинированный режим (СВЧ + Гриль)** (☰ ☷ ☶ ☵ ☴).
2. Установите время, повернув **Переключатель времени/веса** (🕒 / g).
Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления • Полистироловые стаканчики и контейнеры • Бумажные пакеты или газеты • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✓ X X	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Существует риск возгорания. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекланная посуда • Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.



Руководство по выбору посуды

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	✗	
Бумага		
Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : Не рекомендуется

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.



Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 мин.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нарежьте свежие овощи кусочками одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
Брюссельская капуста	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 мин.		
	250 г	800 Вт	5½–6½
Морковь	Инструкции Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 мин.		
	250 г	800 Вт	4½–5
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
Кабачки	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 мин.		
	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 мин.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарезьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 мин.		
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарезьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 мин.		
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
	Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Полейте лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 мин.		
Лук	250 г	800 Вт	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 мин.		
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарезьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 мин.		
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 мин.		
Кольраби	250 г	800 Вт	5–5½
	Инструкции Нарезьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 мин.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

- **Рис.** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.
- **Макаронные изделия.** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 мин.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 мин.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 мин.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 мин.		
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 мин.		

Разогрев

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычном духовом шкафу или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже.

Время указано для разогревания жидкостей комнатной температуры в диапазоне от +18 до +20 °C, а также охлажденных продуктов с температурой в диапазоне от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, тогда как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуется дать пище постоять после разогревания 2–4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.



Руководство по приготовлению пищи

Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения микроволновой печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 мин.		
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 мин.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 мин.		
Макаронные изделия с соусом (паста) (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 мин.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (паста) (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 мин.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 мин.		

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева!

Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

Детское молоко:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура для кормления: около 37 °C.

Замечание:

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.



Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 мин.		
Детская каша (крупы + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 мин.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 мин.		

Размораживание вручную

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ

Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо			
	Говяжий фарш	250 г 500 г	180 Вт 6½–7½ 10–12
Стейки из свинины	250 г	180 Вт	7½–8½
	Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 мин.		



Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Целая курица	900 г	180 Вт	28–30
Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 мин.			
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 мин.			
Фрукты			
Ягоды	250 г	180 Вт	6–7
Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 мин.			
Хлеб			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб	500 г	180 Вт	8–10
(пшеничная + ржаная мука)	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 мин.		

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль:

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.



СВЧ + Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи доступны три комбинированных режима приготовления:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима Комбинированный режим (СВЧ + Гриль)

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме Combi (СВЧ + Гриль) металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме Комбинированный режим (СВЧ + Гриль):

В число блюд, которые можно приготовить в режиме Combi (СВЧ + Гриль), входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

Важное замечание:

При использовании режима Комбинированный режим (СВЧ + Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	4 шт.		1–1½	1–2
	Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки. Дайте постоять 2–5 мин.			
Багеты + начинка (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8–9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 мин.			
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13–14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 мин.			
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
			18–19	1–2
Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 мин.				
Куриные наггетсы	250 г	450 Вт + Гриль	5–5½	3–3½
	Инструкции Положите куриные наггетсы на подставку. Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны.			

Руководство по приготовлению пищи

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9–11	4–5
	Инструкции Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку.			

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя режим Гриль.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль	6–8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.			
Булочки (уже испеченные)	2–4 шт.	Только Гриль	2–3	2–3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Томаты на гриле	200 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	400 г (4 шт.)		4½–5½ 7–8	2–3
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Кладите их непосредственно на подставку по 2 тоста друг напротив друга. Дайте постоять 2–3 мин.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль	4½–5½	-
	500 г		8–9	
Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке так, чтобы срезы находились на решетке.				
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 мин.			
Бараньи отбивные/бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только Гриль	12–15	9–12
	Инструкции Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 мин.			
Стейки из свинины		СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	250 г (2 шт.)		7–8	6–7
Инструкции Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 мин.				
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (прибл. 400 г)		6–7	
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Жареная курица	1200 г	СВЧ + Гриль	450 Вт + Гриль 22–24	300 Вт + Гриль 23–25
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.			

Полезные советы

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту с использованием уровня мощности 300 Вт. После растапливания перемешайте.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при уровне мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга/заварного крема

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и тщательно перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½–7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем по керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Child Lock (Блокировка управления).	Отключите функцию Child Lock (Блокировка управления).
Микроволновая печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув блюдо, снова закройте дверцу, чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции Есо (Эко). Закройте и снова откройте дверцу.
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув продукты, снова закройте дверцу, чтобы возобновить работу устройства.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.

Проблема	Причина	Решение
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Проблема	Причина	Решение
Приготовление на пару		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	По завершении приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью.
Пар не выходит.	Не установлена емкость подачи воды.	Убедитесь, что емкость подачи воды установлена правильно.
	В емкости подачи воды отсутствует вода.	Налейте воду в емкость подачи воды и повторите попытку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG23K3614**
Источник питания	230 В/50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2300 Вт
СВЧ	1250 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	489 x 275 x 392 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 13,0 кг

Заметки

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DE68-04547U-00

Microwave Oven

User manual

MG23K3614**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Oven use	11
Important safety instructions	3	How a microwave oven works	11
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Checking that your oven is operating correctly	12
Installation	8	Cooking/Reheating	12
Accessories	8	Setting the time	13
Installation site	9	Power levels and time variations	13
Turntable	9	Adjusting the cooking time	14
Maintenance	9	Stopping the cooking	14
Cleaning	9	Auto energy saving function	14
Replacement (repair)	10	Using the Defrost (Time) features	14
Care against an extended period of disuse	10	Using the Auto Defrost (Weight) features	15
Oven features	10	Grilling	16
Oven	10	Combining microwaves and grill	17
Control panel	11	Cookware guide	17
		Cooking guide	18
		Troubleshooting	28
		Troubleshooting	28
		Technical specifications	31

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

Safety instructions

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.

2. Cover with a clean, dry dressing.

3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

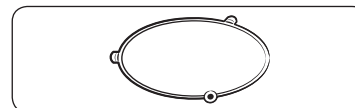
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

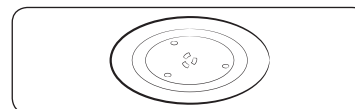
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



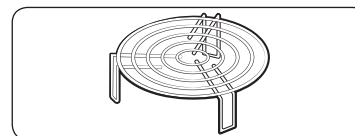
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

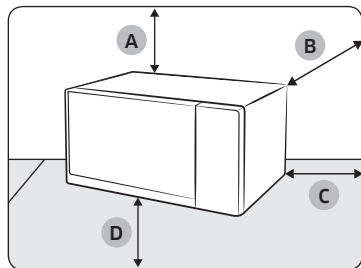


03 Grill rack, to be placed on the turntable. The metal rack can be used in grill and combination cooking.

⚠ CAUTION

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

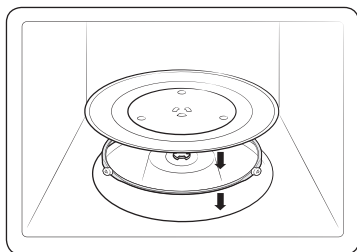
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm of the floor

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

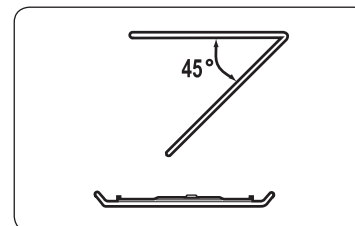
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

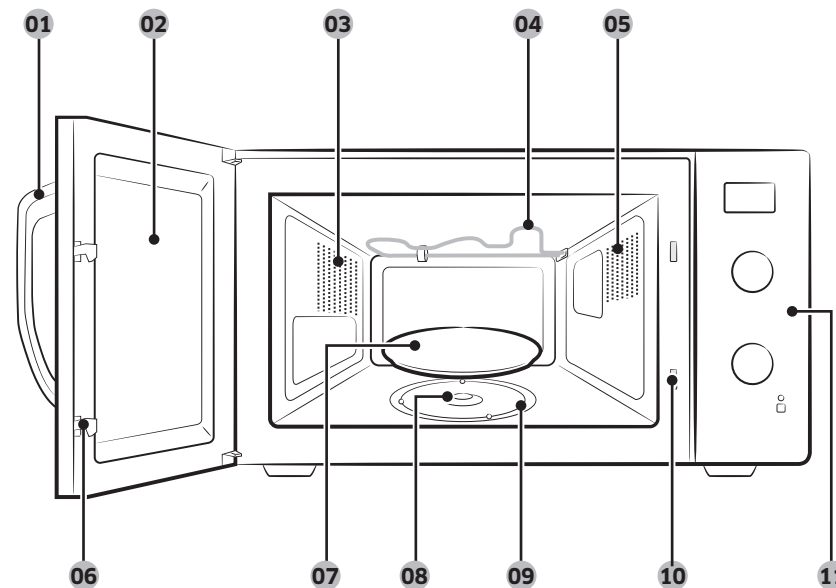
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

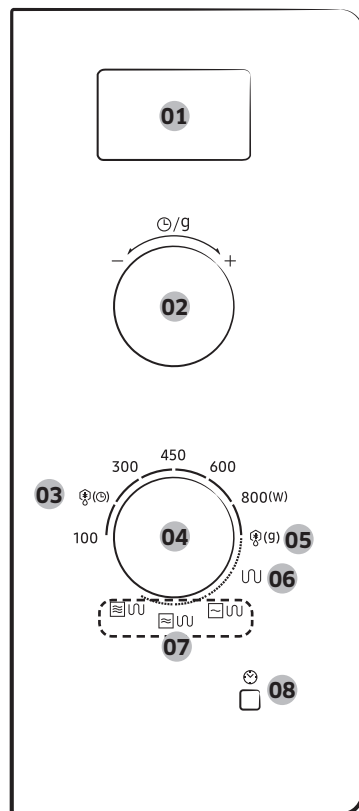
Oven features

Oven



- | | | |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01** Display
- 02** Time/Weight Dial
- 03** Defrost (Time)
- 04** Variable Cooking Power Control Dial
- 05** Auto Defrost (Weight)
- 06** Grill
- 07** Combi (Microwave+Grill)
- 08** Clock Setting Button

Oven use

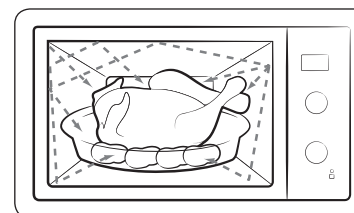
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



- 1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
- 2.** The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
- 3.** Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

⚠ CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.



Oven use

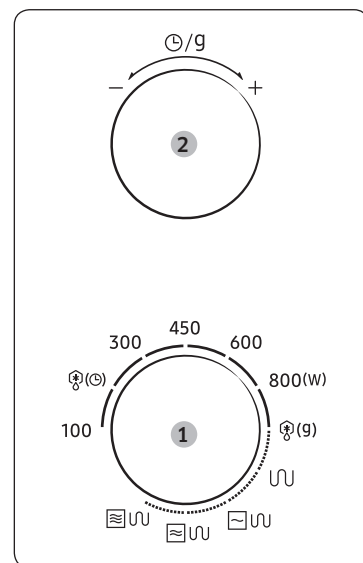
Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the pages 28 to 30.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **Variable Cooking Power Control Dial**.
2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **Time/Weight Dial** (⌚/g).
The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

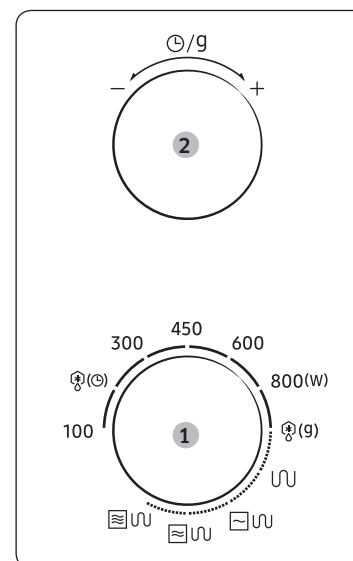
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. Never turn the microwave oven on when it is empty.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **Variable Cooking Power Control Dial**.
(Maximum power : 800 W)
2. Set the time by turning **Time/Weight Dial** (⌚/g).
The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

NOTE

You can change the power level during cooking by turning the **Variable Cooking Power Control Dial**.



Setting the time

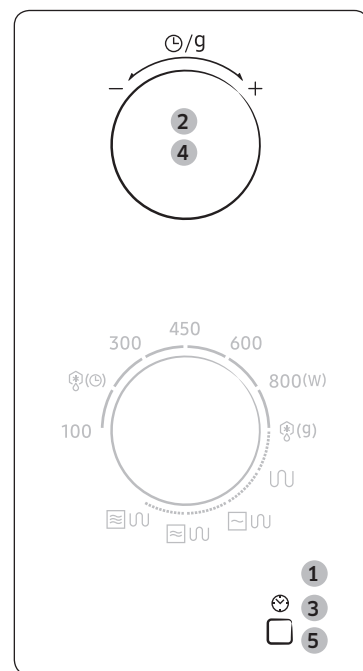
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. To display the time in the...
24-hour notation
12-hour notation
Press the **Clock Setting Button** (🕒) once or twice.
2. Turn the **Time/Weight Dial** (🕒/g) to set hour.
3. Press the **Clock Setting Button** (🕒).
4. Turn the **Time/Weight Dial** (🕒/g) to set minute.
5. Press the **Clock Setting Button** (🕒).
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (TIME)	180 W	-
DEFROST (WEIGHT)	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
MWO LOW + GRILL	300 W	1100 W
MWO MID + GRILL	450 W	1100 W
MWO HIGH + GRILL	600 W	1100 W

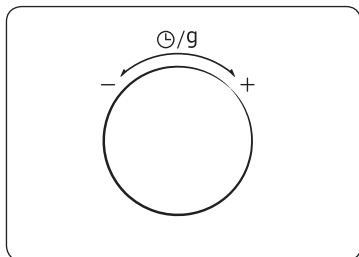
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased



Oven use

Adjusting the cooking time



Adjust the remaining cooking time by rotating the **Time/Weight Dial** (⌚/g). During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	• Open the door. Cooking stops. To resume cooking, close the door again and then it will be automatically started.
Completely	• Turn the Time/Weight Dial (⌚/g) to the left. Cooking stops and "Current time" will be displayed.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

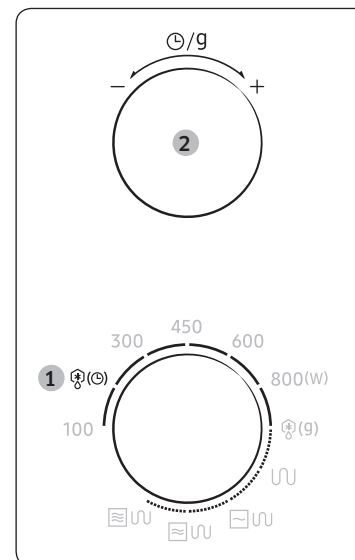
Using the Defrost (Time) features

The **Defrost (Time)** features enables you to defrost meat, poultry and fish.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Defrost (Time)** (⌚(⌚)).
2. Turn the **Time/Weight Dial** (⌚/g) to select the appropriate time.
The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

📘 NOTE

Select the **Defrost (Time)** function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on **Defrost (Time)** and defrosting time, refer to the page 23.



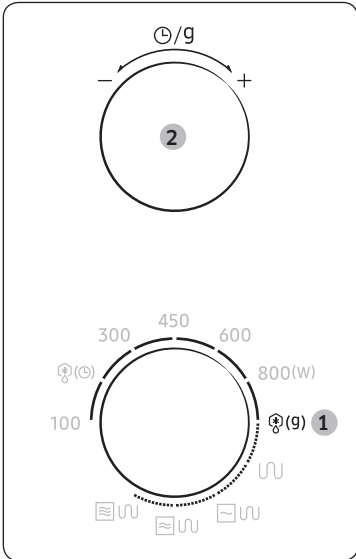
Using the Auto Defrost (Weight) features

The **Auto Defrost (Weight)** feature enables you to defrost meat, poultry and fish.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Auto Defrost (Weight)** (g).
2. Turn the **Time/Weight Dial** (g) to select the appropriate weight. The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Auto Defrost (Weight)** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass dish or ceramic plate.

Food	Serving size	Instructions
Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps. Stand for 20-60 minutes.
Poultry	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps. Stand for 20-60 minutes.
Fish	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps. Stand for 20-50 minutes.

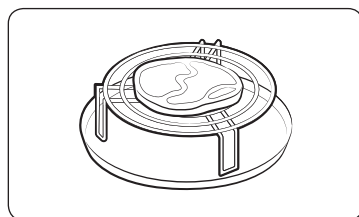
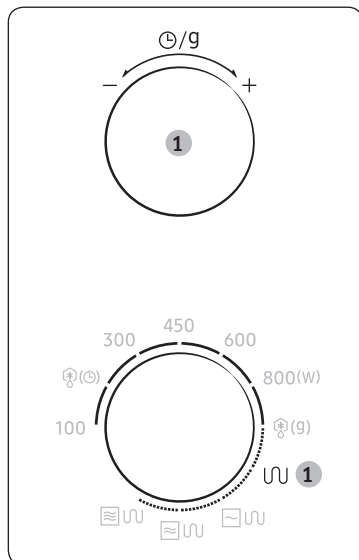
Oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

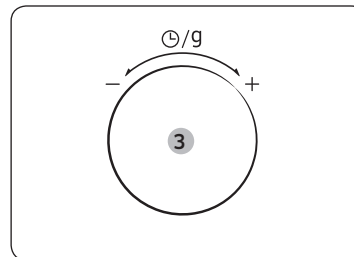
⚠ CAUTION

- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **Variable Cooking Power Control Dial** to **Grill (G/g)** and set the preheat time by turning the **Time/Weight Dial (G/g)**.

2. Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

3. Set the time by turning the **Time/Weight Dial (G/g)**.

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Combining microwaves and grill

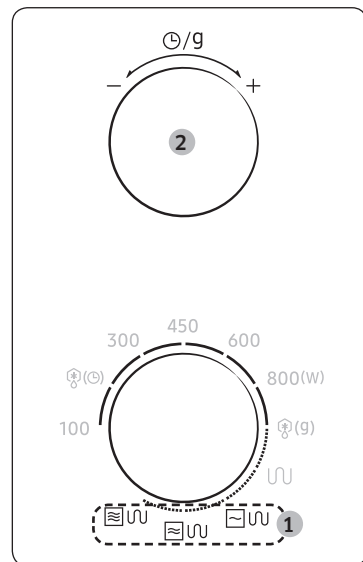
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked.

Place the rack on the turntable. Close the door.



📖 NOTE

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Combi (Microwave+Grill)** (⌚⌚⌚⌚⌚⌚).

2. Set the time by turning the **Time/Weight Dial** (⌚/g).

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Polystyrene cups containers	✓	
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Oven-to-tableware	✓	
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.



Cookware guide

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	Serving size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

NOTE

Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Brussels Sprouts	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
	250 g	800 W	5½-6½
Carrots	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
	250 g	800 W	4½-5
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Courgettes	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
 After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
 Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
 Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens 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.

Cooking guide

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 liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	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. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

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	Serving size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

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.

NOTE

Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat			
	Minced Beef		
	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	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! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	180 W	6-7 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! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	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! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 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 grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. 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.			

Cooking guide

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	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pcs.	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		MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	200 g (2 pcs.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 pcs.)		7-8	
	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.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		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 1 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.			
Pork Steaks		MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	250 g (2 pcs.)		7-8	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.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		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.			
Roast Chicken		MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
	1200 g		22-24	23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 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/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 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

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, close the door again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, close the door again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23K3614**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	2300 W 1250 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DE68-04547U-00