

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

FG77S* / FG78S*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	27
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6	Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie	22
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7	Wybór akcesoriów	23
Ograniczona gwarancja	8	Grillowanie	23
Definicja grupy produktu	8	Tryb kombinowany mikrofal i grilla	24
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Korzystanie z funkcji Czyszczenie parą	25
		Wyłączanie sygnału dźwiękowego	26
		Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej	26
Instalacja	9		
Akcesoria	9	Zasady przygotowywania potraw	28
Elementy do instalacji	9	Mikrofale	28
Szablon	10	Gotowanie	28
Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej	10	Podgrzewanie	31
Instalowanie kuchenki mikrofalowej	11	Podgrzewanie płynów	31
		Podgrzewanie odżywek dla dzieci	32
Konserwacja	13	Ręczne rozmrażanie	33
Czyszczenie	13	Grill	35
Wymiana (naprawa)	13	Mikrofale + Grill	35
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	13	Dodatkowe wskazówki	38
Funkcje kuchenki	14	Rozwiązywanie problemów	39
Kuchenka	14	Rozwiązywanie problemów	39
Panel sterowania	14		
		Parametry techniczne	43
Korzystanie z kuchenki	15		
Jak działa kuchenka mikrofalowa	15		
Ustawianie godziny	15		
Gotowanie/Podgrzewanie	16		
Dostosowywanie czasu pracy	17		
Zatrzymywanie pracy kuchenki	17		
Ustawianie trybu oszczędzania energii	17		
Korzystanie z funkcji Automatyczne podgrzewanie	18		
Korzystanie z funkcji Automatyczne Opiekanie na krucho	19		
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho	20		

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania.

Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania.

Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy. Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
 2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
 3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.

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

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenie mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpilek itp.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

Płyty należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu. W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą.

Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchni i niebezpiecznych sytuacji, kuchnia powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

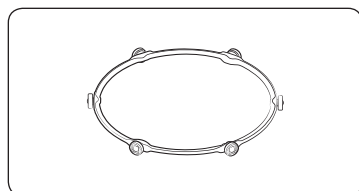
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

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

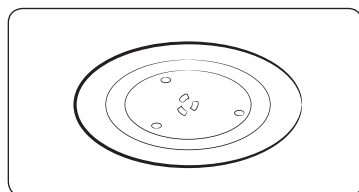
Instalacja

Akcesoria

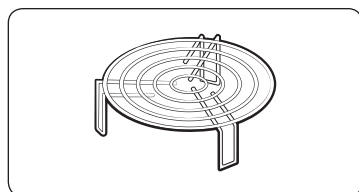
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



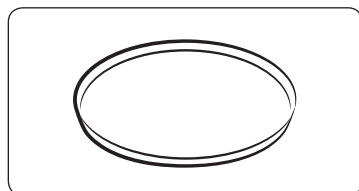
- 01 Pierścień obrotowy**, umieszczany w centrum kuchenki. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



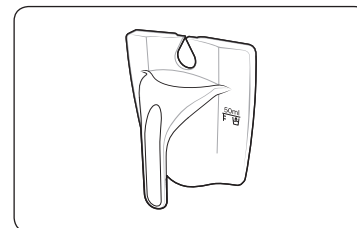
- 02 Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym; środkowa część jest umieszczana na łączniku. Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



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



- 04 Talerz teflonowy**, patrz strony od 19 do 21. Teflonowego talerza należy używać w przypadku korzystania z funkcji automatycznego lub ręcznego opiekania na krucho.

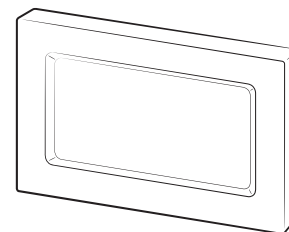


- 05 Pojemnik na czystą wodę**, patrz str. 25. Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.

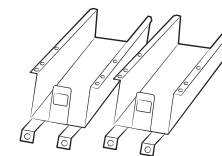
PRZESTROGA

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

Elementy do instalacji



Osłona



Podstawa elementu wspornikowego (2)



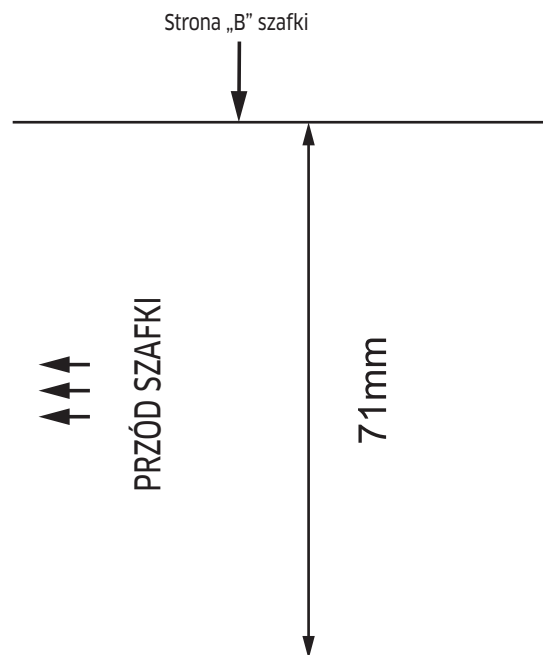
Element wspornikowy (2)



Śruby (8)

Instalacja

Szablon



Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej

Urządzenie spełnia normy Unii Europejskiej.
Utylizacja opakowania i zużytego urządzenia.
Opakowanie urządzenia może być poddane recyklingowi.
Do ponownego użycia nadają się następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa niezawierająca CFC.

Zalecamy usuwanie tych materiałów we właściwy sposób, zgodny z przepisami danego kraju.
Odpowiednie władze mogą udzielić informacji na temat właściwego usuwania zużytych urządzeń gospodarstwa domowego.

Bezpieczeństwo

Jedynie wykwalifikowani pracownicy serwisu mogą podłączać to urządzenie.
Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana do użytku domowego.
Kuchenka powinna być używana wyłącznie do przyrządzania potraw.
Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i może pozostać gorące przez pewien czas.
Należy o tym pamiętać, jeżeli dzieci mają dostęp do kuchenki.

W przypadku montażu kuchenki w pobliżu zwykłej kuchenki należy wziąć pod uwagę poniższe zalecenia.

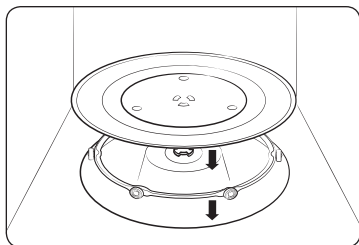
- W przypadku montażu urządzenia w pobliżu zwykłej kuchenki należy ustawić je w odpowiedniej odległości, aby zapobiec zbytniemu nagrzewaniu się tych urządzeń oraz ich otoczenia. W tej kwestii należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta zamieszczonych w instrukcji montażu.
- Nie wolno montować kuchenki mikrofalowej w zabudowie nad zwykłą kuchenką, ponieważ gorące powietrze wytwarzane przez zwykłą kuchenkę może być zasysane przez system chłodzenia kuchenki mikrofalowej i negatywnie wpływać na jej funkcjonowanie.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna być zgodna ze wszystkimi przepisami.

Jeśli kuchenka ma zostać podłączona na stałe, w linii zasilającej należy zastosować wielobiegunowy rozłącznik o odstępie międzystykowym min. 3 mm.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

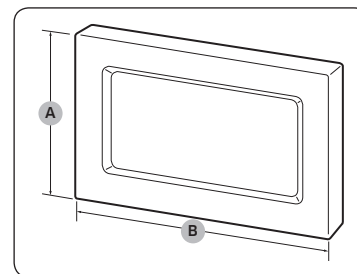
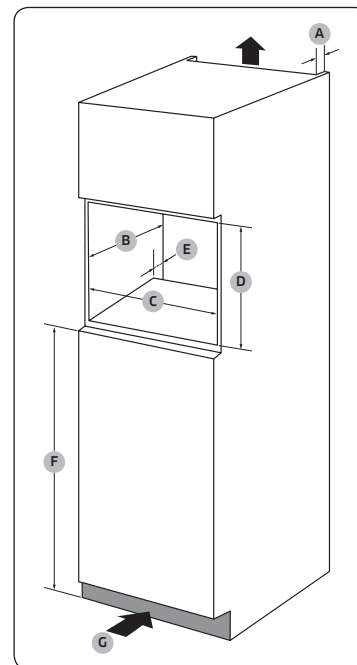


1. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
2. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

⚠ PRZESTROGA

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

Wymiary



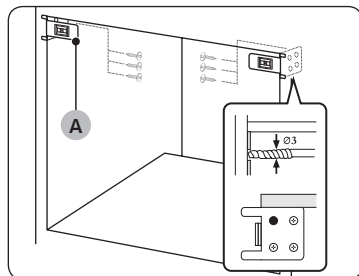
Szafka

A	50 mm
B	550 mm
C	564 mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²

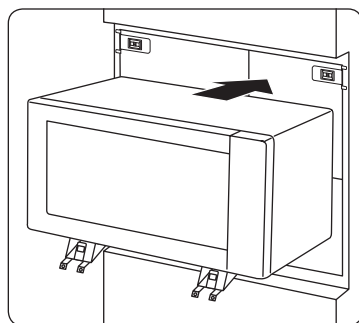
Ostłona

A	380 mm
B	595 mm

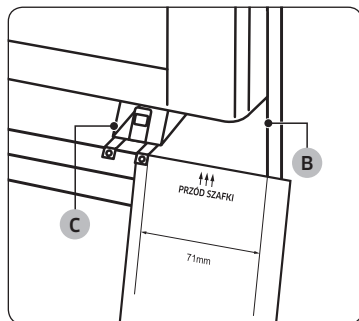
Instalacja



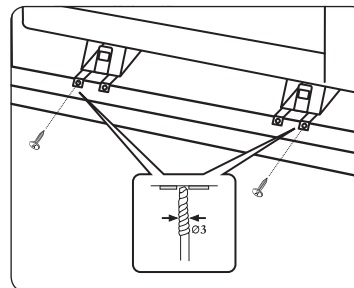
1. Otwory wywierć wiertłami 3 mm. Przykręć śrubami **Element wspornikowy (A)**.



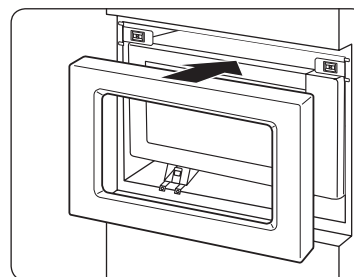
2. Włóż kuchenkę mikrofalową do szafki.



3. Użyj szablonu, aby umieścić **Podstawa elementu wspornikowego (C)** w odległości 71 mm od strony „B” szafki.



4. Otwory wywierć wiertłami 3 mm. Przykręć śrubami **Podstawa elementu wspornikowego**.



5. Przymocuj **osłona**.
6. Podłącz do prądu. Sprawdź, czy kuchenka mikrofalowa działa.

Konserwacja

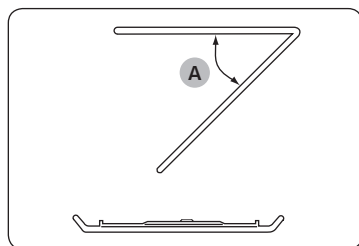
Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu). Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



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

⚠ PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

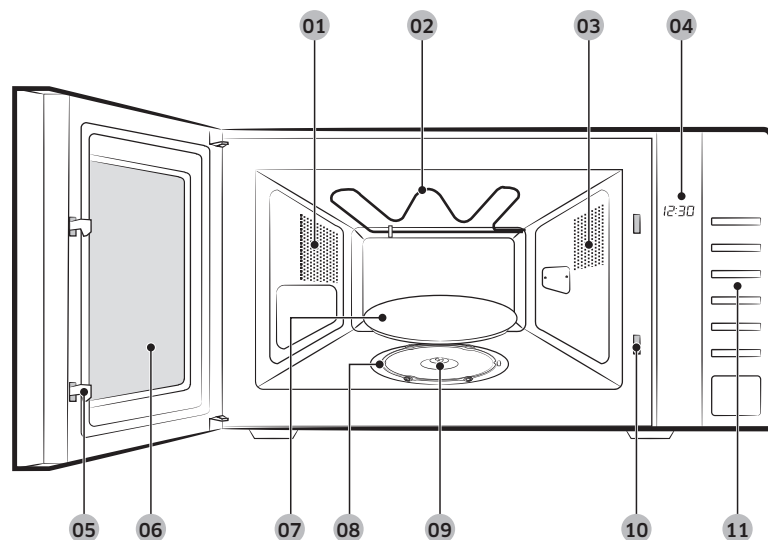
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

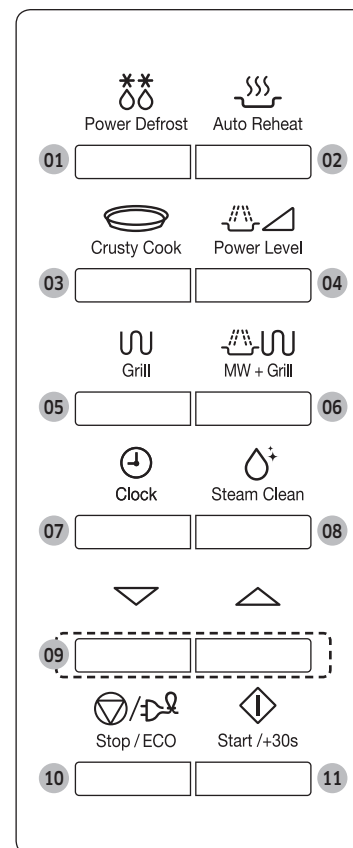
Funkcje kuchenki

Kuchenka



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

Panel sterowania



- 01 Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 02 Auto Reheat (Automatyczne podgrzewanie)
- 03 Crusty Cook (Opiekanie na krucho)
- 04 Power Level (Poziom mocy)
- 05 Grill
- 06 Combi (Łączony)
- 07 Clock (Zegar)
- 08 Steam Clean (Czyszczenie parą)
- 09 Zwiększania/Zmniejszania (czas gotowania, waga i wielkość porcji)
- 10 Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)
- 11 Start/+30s

Korzystanie z kuchenki

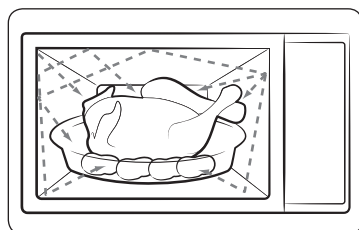
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- Rozmrażania,
- Podgrzewania,
- Gotowania.

Zasada działania.



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

PRZESTROGA

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

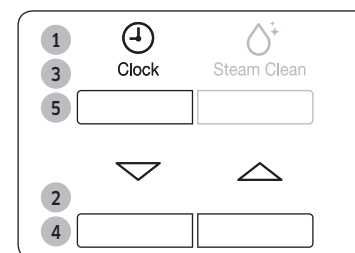
- Równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- Równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Ustawianie godziny

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „0”, „88:88” lub „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Czas może być wyświetlany w formacie 12- i 24-godzinny. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

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



1. Aby wyświetlić czas w formacie...
 - 24-godzinny.
 - 12-godzinny.Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)** jeden lub dwa razy.
2. Użyj przycisków **Zmniejszania** i **Zwiększania**, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
4. Użyj przycisków **Zmniejszania** i **Zwiększania**, aby ustawić minutę.
5. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.

UWAGA

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

Korzystanie z kuchenki

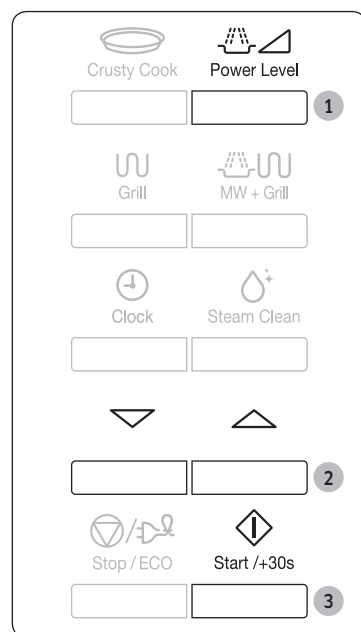
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

- Należy **ZAWSZE** sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Nigdy** nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

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



- Naciśnij przycisk **Power Level (Poziom mocy)**. Zostanie wyświetlona wartość 850 W (maksymalna moc gotowania):
Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Power Level (Poziom mocy)** aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.
- Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **Zmniejszania i Zwiększania**.
W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
 - Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe.
 - Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.
- Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

📘 UWAGA

W przypadku podgrzewania posiłku w krótkim czasie z zastosowaniem maksymalnej mocy (850 W) wystarczy nacisnąć przycisk **Start/+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Poziomy mocy

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Wyjście	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	850 W	–
PODWYŻSZONY	600 W	–
ŚREDNI	450 W	–
OBNIŻONY	300 W	–
ROZMRAŻANIE	180 W	–
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	–
GRILL	–	1100 W
ŁĄCZONY I	300 W	1100 W
ŁĄCZONY II	450 W	1100 W
ŁĄCZONY III	600 W	1100 W

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy	Zmniejszony
Niższy poziom mocy	Zwiększony

Dostosowywanie czasu pracy

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



Naciśnij przycisk **Start/+30s** odpowiednią liczbę razy.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

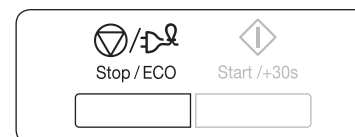
- Sprawdzić stan pożywienia,
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia.

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

UWAGA

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii



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

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

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

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

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji Automatyczne podgrzewanie

Funkcja **Auto Reheat (Automatyczne podgrzewanie)** ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.

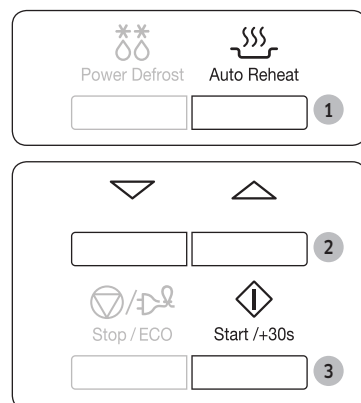
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Liczbę porcji można ustawić za pomocą przycisków **Zmniejszania** i **Zwiększania**.

⚠ PRZESTROGA

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



- Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto Reheat (Automatyczne podgrzewanie)**.
- Wybierz wielkość porcji, naciskając przyciski **Zmniejszania** i **Zwiększania**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
- Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
 - Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
 - Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Ustawienia funkcji Automatyczne podgrzewanie

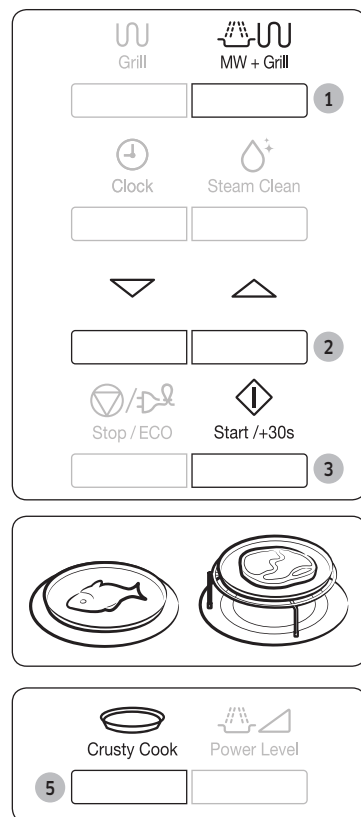
W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy funkcji **Auto Reheat (Automatyczne podgrzewanie)** oraz ilości i odpowiednie zalecenia.

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

Korzystanie z funkcji Automatyczne Opiekanie na krucho

W funkcji **Auto Crusty Cook (Automatyczne Opiekanie na krucho)** czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków **Zmniejszania** i **Zwiększania**.

Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, wykorzystując maksymalną moc kuchenki mikrofalowej i grilla poprzez naciśnięcie przycisku trybu **Combi (łączony)**.
2. Ustaw czas podgrzewania (od 3 do 5 minut), naciskając przycisk **Zmniejszania** lub **Zwiększania**.
3. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

⚠ PRZESTROGA

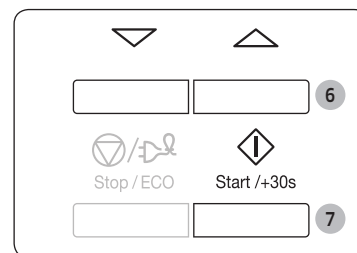
Pamiętaj, aby podczas wyjmowania talerza zawsze mieć założone rękawice ochronne, ponieważ talerz jest bardzo gorący.

4. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu. Zamknij drzwiczki.

📖 UWAGA

Umieść talerz na drucianej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.

5. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **Crusty Cook (Opiekanie na krucho)** odpowiednią liczbę razy.



6. Wybierz wielkość porcji, naciskając przyciski **Zmniejszania** i **Zwiększania**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
7. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
 - 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
 - 2) Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
 - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

📖 UWAGA

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

Ustawienia funkcji Automatyczne Opiekanie na krucho

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego opiekania na krucho, ilości oraz odpowiednie instrukcje.

Programy te wykorzystują kombinację mikrofal i grilla. Przed użyciem funkcji Crisp (Opiekanie na krucho) zalecamy podgrzanie talerza na tacy obrotowej w trybie 600 W + grill przez 3-5 minut. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Czas oczekiwania
1. Mrożona pizza (-18 °C)	200 g	5 min.	–
	300 g		
	400 g		
Instrukcje			
Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie.			

Korzystanie z kuchenki

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

Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho

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

Można go również używać do smażenia boczku, jajek, kiełbasek itp.

- Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym mikrofal i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
Pamiętaj, aby podczas wyjmowania talerza zawsze mieć założone rękawice ochronne, ponieważ talerz jest bardzo gorący.
- Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy boczek, mogły się odpowiednio przypiec.
 - Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego do cięcia jedzenia na tym talerzu nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż.
 - Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza, lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.
- Umieść jedzenie na talerzu.
 - Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.
 - Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
- Umieść talerz na drucianej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
- Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

Ręczne ustawienia funkcji opiekanie na krucho

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

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min.)	Moc	Czas gotowania (min.)
Boczek	4 plastry (80 g)	3	600 W + Grill	3½-4
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	3	450 W + Grill	4½-5
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3	600 W + Grill	5-6 8-9
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą stroną w dół. Ziemniaki ułóż w okrąg. Umieść talerz na drucianej podstawie.			

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min.)	Moc	Czas gotowania (min.)
Mrożony burger	2 szt. (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu obok siebie obie części hamburgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć mięso na drugą stronę.			
Schłodzona pizza	300-350 g	5	450 W + Grill	6½-7½
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożone paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4	600 W + Grill	7-8 9-10
	Instrukcje			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po 4 minutach (5 szt.) lub po 6 minutach (10 szt.).			

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie

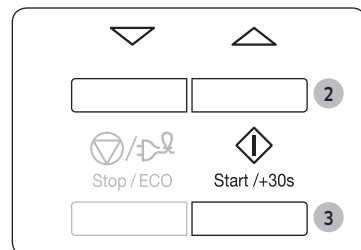
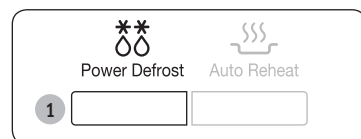
Funkcja **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.

Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

PRZESTROGA

Należy używać tylko naczyń, które są przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

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



UWAGA

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowania/podgrzewania z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale **Gotowanie/Podgrzewanie** na stronie 16.

Ustawienia funkcji Szybkie rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy funkcji **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

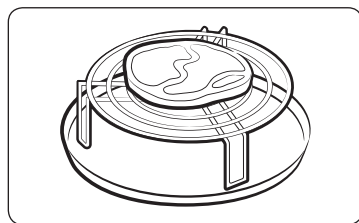
Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
1. Mięso	200-1500 g	20-60 min.
	Instrukcje Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.	
2. Drób	200-1500 g	20-60 min.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

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
4. Chleb/ Ciasto	125-625 g	5-20 min.
	Instrukcje	
Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.		

UWAGA

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na stronach 33-34.

Wybór akcesoriów



Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubeczków, ręczników itp. W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofa) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

UWAGA

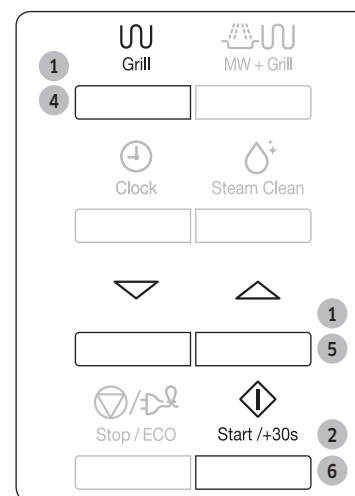
Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć w części Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych na str. 27.

Grillowanie

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

PRZESTROGA

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchenie **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Upewnij się, że element grzejny jest ustawiony poziomo.



1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill**, i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków **Zmniejszania i Zwiększania**.
2. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.
4. Naciśnij przycisk **Grill**.
5. Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków **Zmniejszania i Zwiększania**. Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
6. Naciśnij przycisk **Start/+30s**. Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:
 - 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
 - 2) Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
 - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

UWAGA

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

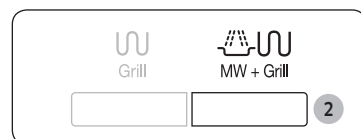
Korzystanie z kuchenki

Tryb kombinowany mikrofal i grilla

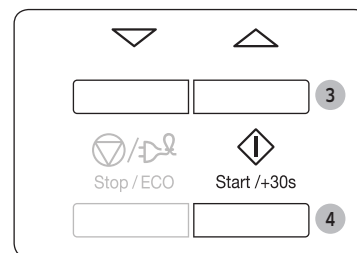
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

⚠ PRZESTROGA

- Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenie **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



- Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na drucianej podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk **Combi (łączony)**. Zostaną wyświetlone następujące informacje:
 (tryb mikrofal i grilla)
 600 W (moc wyjściowa)
 - Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając ponownie przycisk trybu **Combi (łączony)** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.
 - Nie można ustawić temperatury grilla.



- Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **Zmniejszania i Zwiększania**. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
- Naciśnij przycisk **Start/+30s**. Rozpocznie się gotowanie w trybie łączony. Po zakończeniu gotowania:
 - Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
 - Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
 - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

ⓘ UWAGA

Maksymalna moc pracy w trybie łączonym mikrofal i grilla to 600 W.

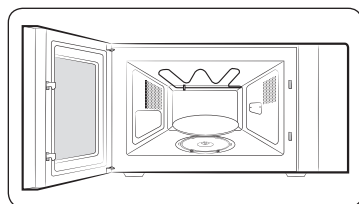
Korzystanie z funkcji Czyszczenie parą

Powierzchnia wnętrza kuchenki jest pokrywana parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego.

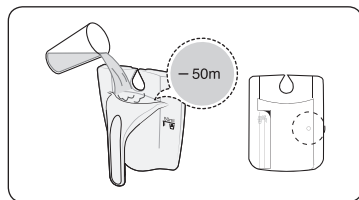
Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wewnątrz kuchenki można z łatwością wyczyścić.

⚠ PRZESTROGA

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



1. Otwórz drzwiczki.



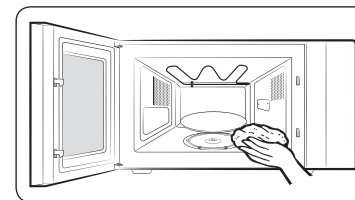
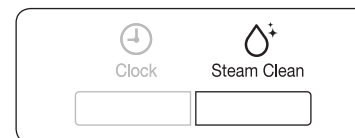
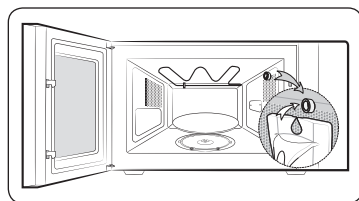
2. Napełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią (poziom napełnienia wodą), która znajduje się po zewnętrznej stronie pojemnika. (Odpowiada to objętości około 50 ml).

📖 UWAGA

Więcej niż 50 ml wody może powodować wyciekanie wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

3. Zawieś pojemnik na górnym uchwycie umieszczonym na prawej ścianie komory gotowania.

4. Zamknij drzwiczki.



5. Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parą)**.

Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada. **PARA W PEWNYM STOPNIU ZASŁANIA ŚWIATŁO WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.**

6. Otwórz drzwiczki.

7. Wyczyść wewnątrz kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.

Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak ręcznikiem papierowym.

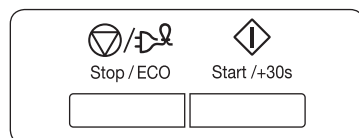
⚠ PRZESTROGA

- Z pojemnika na wodę można korzystać tylko podczas korzystania z funkcji **Czyszczenie parą**.
- Gotując dania, które nie mają postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

Korzystanie z kuchenki

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

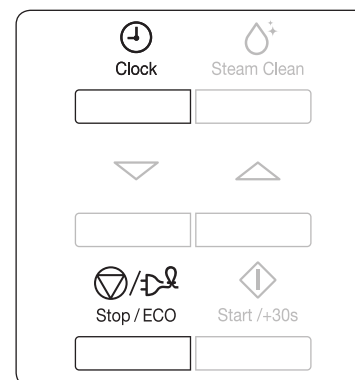
Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)** i **Start/+30s**.
 - Zostanie wyświetlony komunikat „OFF”.
 - Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)** i **Start/+30s**.
 - Zostanie wyświetlony komunikat „On”.
 - Sygnał dźwiękowy zostanie ponownie włączony.

Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej

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



- Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)** i **Clock (Zegar)**.
 - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
 - Zostanie wyświetlony symbol „L”.
- Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY)** i **Clock (Zegar)**.
 - Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

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

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

✓ : Zalecane ✓X : Używać ostrożnie X : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

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

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

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

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

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

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

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje		
	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje		
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje		
	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje		
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (Marchew/Groszek/Kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje		
	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (W stylu chińskim)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje		
	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		

Zasady gotowania ryżu i makaronu

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

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

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

W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Ryż biały (Parboiled)	250 g	850 W	16-17
	Instrukcje		
	Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż brązowy (Parboiled)	250 g	850 W	21-22
	Instrukcje		
	Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (Ryż + Dziki ryż)	250 g	850 W	17-18
	Instrukcje		
	Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanka zbóż (Ryż + Zboża)	250 g	850 W	18-19
	Instrukcje		
	Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	850 W	11-12
	Instrukcje		
	Wlej 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

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

W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

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

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Brokuły	250 g	850 W	4-4½
	500 g		8-8½
	Instrukcje		
	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselki	250 g	850 W	5½-6½
	Instrukcje		
	Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje		
	Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8½-9
	Instrukcje		
	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Cukinie	250 g	850 W	3½-4
	Instrukcje		
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 min.		
Bakłażany	250 g	850 W	3½-4
	Instrukcje		
	Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Por	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje		
	Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Pieczarki	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Instrukcje		
	Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250 g	850 W	5½-6
	Instrukcje		
	Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Papryka	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje		
	Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Instrukcje		
	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Rzepa	250 g	850 W	5-5½
	Instrukcje		
	Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.		

Podgrzewanie

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

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

Układanie i przykrywanie

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

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 850 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

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

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

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

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

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

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

Podgrzewanie płynów

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



Zasady przygotowywania potraw

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

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

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

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

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Odżywki dla dzieci (Warzywa i Mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Wytóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszką dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Wytóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s do 1 min.
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		



Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Napoje (Kawa, Herbata i Woda)	150 ml (1 filiżanka)	850 W	1-1½
	250 ml (1 kubek)		1½-2
	Instrukcje		
	Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenke mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (Schłodzona)	250 g	850 W	3-3½
	Instrukcje		
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (Schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje		
	Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron z sosem (Schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje		
	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Nadziewane pierożki z sosem (Schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje		
	Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (Schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje		
	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

Ręczne rozmrażanie

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

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

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

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

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

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

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

Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Zasady przygotowywania potraw

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

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

	Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Mięso	Mielona wołowina	250 g	180 W	6½-7½
		500 g		13-14
	Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje			
	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 min.			
Drób	Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
	Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje			
	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 min.			
Ryby	Filety rybne	250 g (2 szt.)	180 W	6-7
		400 g (4 szt.)		12-13
	Instrukcje			
	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Ostoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 min.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Owoce	Jagody	250 g	180 W
			6-7
Instrukcje			
Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.			
Pieczywo	Bułki (Każda ok. 50 g)	2 szt.	180 W
		4 szt.	½-1 2-2½
	Tosty/Kanapki	250 g	180 W
			4½-5
	Chleb mieszany (Mąka pszenna i Żytnia)	500 g	180 W
			8-10
Instrukcje			
Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 min.			

Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnętrzu kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3–4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

Ważna uwaga:

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

Mikrofale + Grill

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

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

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + grill

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

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + grill:

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

Ważna uwaga:

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

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

Zasady przygotowywania potraw

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Produkty zamrożone	Wielkość porcji	Moc	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Bułki (Każda ok. 50 g)	2 szt.	–	300 W + Grill 1-1½	Tylko Grill 1-2
	4 szt.		300 W + Grill 2-2½	Tylko Grill 1-2
	Instrukcje			
	Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 min.			
Bagietki z dodatkami (Pomidory, Ser, Szynka, Pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	–
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Zapiekanka (Warzywna lub Ziemniaczana)	400 g	450 W + Grill	13-14	–
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	–	600 W + Grill 14-15	–
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			

Produkty zamrożone	Wielkość porcji	Moc	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obróć po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na podstawie.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

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

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	4-5	4½-5½
	Instrukcje			
	Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.			
Bułki (Upieczone)	2-4 szt.	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	–	300 W + Grill 3½-4½	–
	400 g (4 szt.)		300 W + Grill 6-7	
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawie.			
Tost hawajski (Szynka, Ananas, Plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	–
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 min.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	–
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8-9	9-10
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawki. Odstaw na 2-3 min.			

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kotlety z baraniny / Steki wołowe (Średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	11-13	8-9
	Instrukcje			
	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	–	300 W + Grill 7-8	Tylko Grill 6-7
	Instrukcje			
	Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	–
	2 jabłka (ok. 400 g)		6-7	
	Instrukcje			
Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.				



Zasady przygotowywania potraw

Dodatkowe wskazówki

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

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

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

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

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

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

PRZYGOTOWYWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 850 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 850 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Wsyp proszek budyniowy do mleka (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta, i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 850 W. Podczas gotowania kilkakrotnie dobrze zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Odstaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!



Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby uruchomić kuchenkę.

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



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępę zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej, i włącz kuchenkę na 1–2 min., aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.



Problem	Przyczyna	Działanie
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk Stop/ECO (Stop/EKOLOGICZNY) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start/+30s , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.



Problem	Przyczyna	Działanie
1. Kapie woda. 2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. 3. Woda pozostaje w kuchence.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz kuchenki zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniała położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.



Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.
Para		
Słyszę wrzenie wody podczas gotowania na parze.	Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Po zatrzymaniu gotowania na parze z wnętrza kuchenki dochodzą nietypowe dźwięki.	Woda jest usuwana ze środka podgrzewacza parowego po zakończeniu gotowania na parze.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Para nie wydobywa się.	Zbiornik na wodę nie został zainstalowany.	Sprawdź, czy zbiornik na wodę został zainstalowany prawidłowo.
	W zbiorniku na wodę nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i spróbuj ponownie.



Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM, jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka FG77S* / FG78S* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model		FG77S* / FG78S*
Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Mikrofale	1300 W
	Grill	1100 W
	Tryb łączony	2400 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	489 x 275 x 326 mm
	Wnętrze kuchenki	330 x 211 x 291 mm
Pojemność		20 litrów
Waga	Netto	ok. 13,5 kg
Poziom hałasu		41 dBA

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-04136G-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

FG77S* / FG78S*



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3	A Gyorskiolvasztás funkció használata	22
Általános biztonsági információk	6	A tartozékok kiválasztása	23
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7	Grillezés	23
Korlátozott garancia	8	Mikrohullám és grill kombinációja	24
A termékcsoporthoz meghatározása	8	A Gőztisztítás funkció használata	25
A termék hulladékba helyezésének módszere	8	A hangjelzés kikapcsolása	26
(WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)	8	A mikrohullámú sütő biztonsági zára	26
Üzembe helyezés	9	A mikrohullámú sütőben használható edények	27
Tartozékok	9	Sütési útmutató	28
Beszerezéshez mellékelve	9	Mikrohullámok	28
Sablon	10	Sütés, főzés	28
Mikrohullámú sütő üzembe helyezése	10	Melegítés	31
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése	11	Folyadék melegítése	31
Karbantartás	13	Bébiétel melegítése	32
Tisztítás	13	Kézi kiolvasztás	33
Csere (javítás)	13	Grill	35
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	13	Mikrohullám + Grill	35
A sütő jellemzői	14	Különlleges tanácsok	38
Sütő	14	Hibaelhárítás	39
Kezelőpanel	14	Hibaelhárítás	39
A sütő használata	15	Műszaki adatok	43
A mikrohullámú sütő működése	15		
Az idő beállítása	15		
Főzés/Melegítés	16		
Az elkészítési idő beállítása	17		
A főzés leállítása	17		
Az energiatakarékos üzemmód beállítása	17		
Az Automatikus melegítés funkció használata	18		
Az Automatikus Piritás funkció használata	19		
A kézi piritás funkció használata	20		

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

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

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;

- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

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

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

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

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

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

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

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

Biztonsági előírások

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

A készüléket kizárólag beépített használatra tervezték. A készüléket tilos szekrénybe tenni.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A lekapcsolás érdekében vagy a dugasznak kell hozzáférhetőnek lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell építeni a fix vezetékek közé.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

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

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

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

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

Biztonsági előírások

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót. Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Egy száraz törőlkendővel rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.

Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat. Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

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

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

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

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

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

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

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

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

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

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

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

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

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

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

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

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

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

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

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

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

Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózárr kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó-tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.

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

- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Biztonsági előírások

Korlátozott garancia

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

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

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

Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasa van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.

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

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

A termékcsoporthoz meghatározása

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

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

A termék hulladékba helyezésének módszere

(WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



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

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

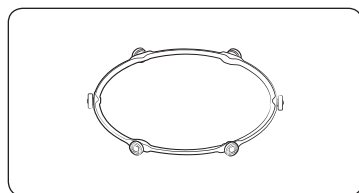
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

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

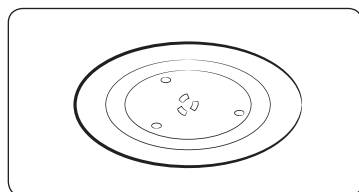
Üzembe helyezés

Tartozékok

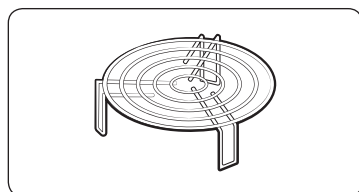
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



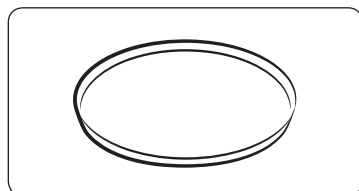
- 01 Görgős gyűrű,** a sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



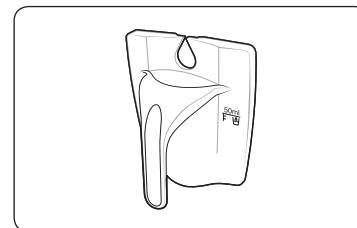
- 02 Forgótányér,** amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



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



- 04 Píritótányér,** lásd 19 -21. oldal.
Az automatikus vagy a kézi píritási funkcióhoz használatos píritótányér.

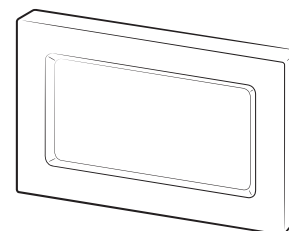


- 05 Víz tároló edény,** lásd 25. oldal.
A víztároló edény tisztításra használható.

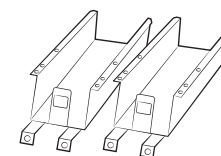
⚠ VIGYÁZAT

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

Beszerezéshez mellékelve



Keret



BKT alap (2)



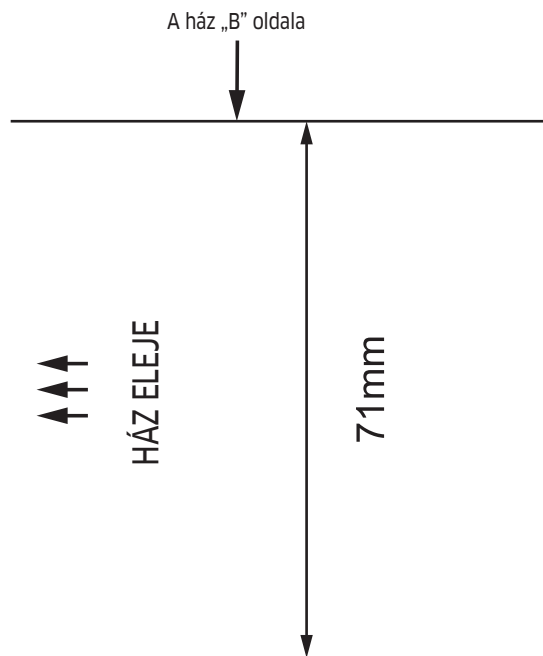
BKT szerelőelem (2)



Csavarok (8)

Üzembe helyezés

Sablon



Mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A készülék megfelel az EU előírásainak.

Csomagolás és készülék hulladékba helyezése.

A készülék csomagolása újrahasznosítható.

Felhasználható anyagok:

- kartonpapír;
- polietilén fólia (PE);
- CFC mentes polisztirol (PS keményhab).

Kezelje ezeket az anyagokat felelős módon, és a vonatkozó hatósági előírásoknak megfelelően.

A hatóságok tájékoztathatják a már nem használt háztartási berendezések megfelelő hulladékba helyezési eljárásáról.

Biztonság

A készülék üzembe helyezését csak képzett szakember végezheti.

A mikrohullámú sütőt háztartási használatra tervezték.

Kizárólag ételek elkészítésére használható.

A készülék a használat alatt és után forró.

Ügyeljen erre, ha a készüléket gyermekek közelében használja.

Hagyományos sütő közelében történő üzembe helyezés:

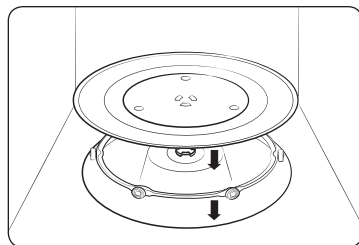
- Amennyiben mikrohullámú sütőt szerelne hagyományos sütő mellé, elegendő helyet kell hagynia a két sütő között, hogy megelőzze a túlmelegedést, mivel a keret nagyon magas hőmérsékletre hevülhet fel. Természetesen fontos, hogy szigorúan kövesse a hagyományos sütő gyártójának üzembe helyezési utasításait.
- A beépített mikrohullámú sütőt tilos hagyományos sütő fölé szerelni, mivel a mikrosütő hűtőrendszerét károsan befolyásolja a hagyományos sütő által termelt hőhatás.

Elektromos csatlakoztatás

A készülék tápellátását biztosító épület elektromos hálózatának meg kell felelnie a vonatkozó országos és nemzetközi előírásoknak.

Ha fix csatlakozást szeretne létrehozni, egy min. 3 mm-es érintkezési közszel rendelkező, többpólusú kapcsolót illesszen a hálózatba.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

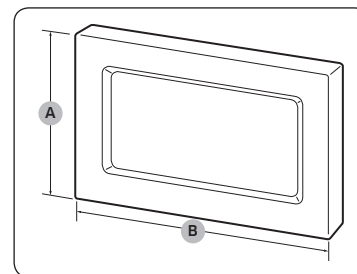
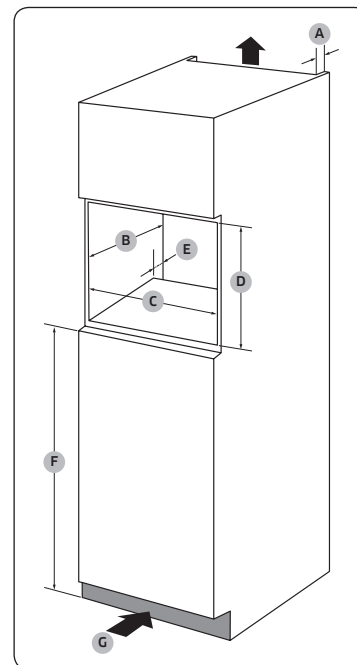


1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
2. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

⚠ VIGYÁZAT

- Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképvisleettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyi biztonsága érdekében a hálózati kábelt 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es, földelt, váltakozó áramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a készülék tápkábele megsérült, azt egy speciális kábelre kell kicserélni.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótmítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Méretetek



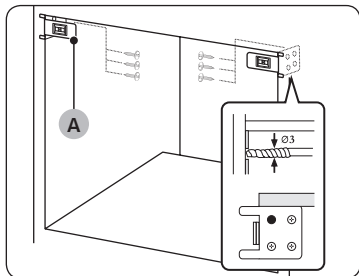
Szekrény

A	50 mm
B	550 mm
C	564 mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²

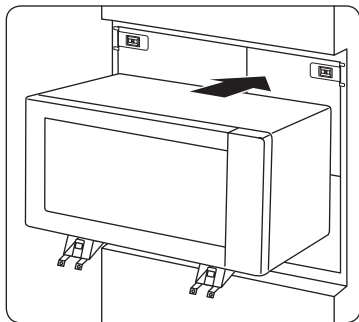
Keret

A	380 mm
B	595 mm

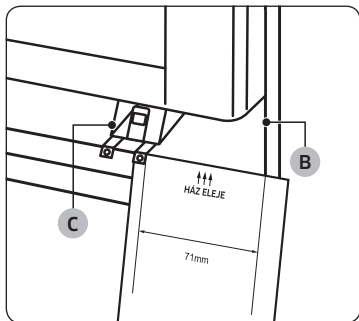
Üzembe helyezés



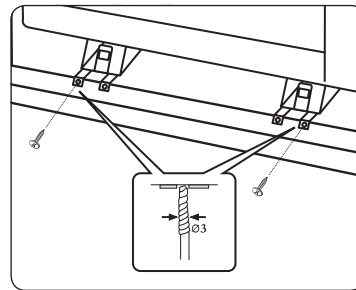
1. 3 mm-es fúróval fúrja ki a nyílásokat. Illesszen csavarokat a **BKT szerelőelem (A)**.



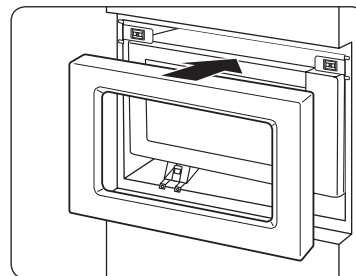
2. Tegye be a mikrohullámú sütőt a házba.



3. A sablon segítségével helyezze a **BKT alap (C)** 71 mm-re a ház "B" oldalától.



4. 3 mm-es fúróval fúrja ki a nyílásokat. Illesszen csavarokat a **BKT alap**.



5. Helyezze fel a **keret**.
6. Csatlakoztassa a tápkábelt. Ellenőrizze, hogy a készülék működik-e.

Karbantartás

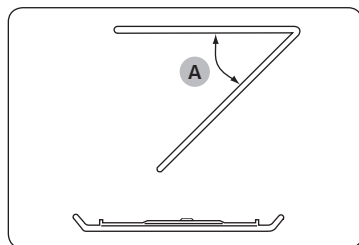
Tisztítás

Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén). Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



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

⚠ VIGYÁZAT

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

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

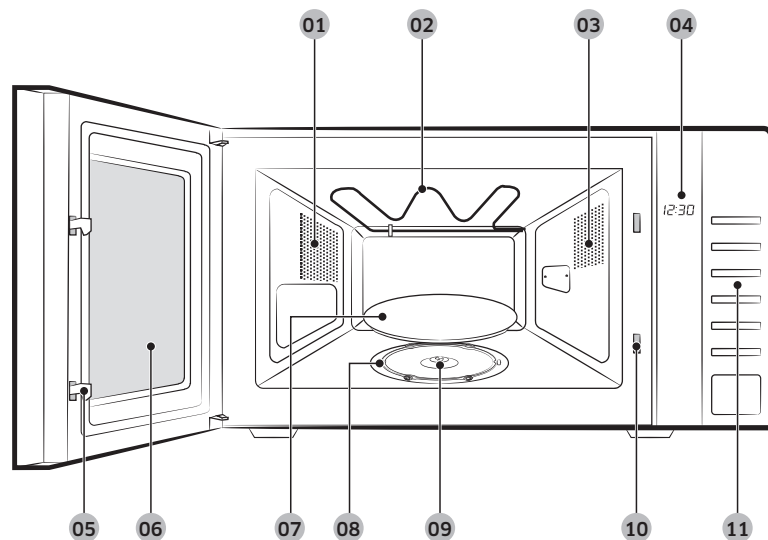
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő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

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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

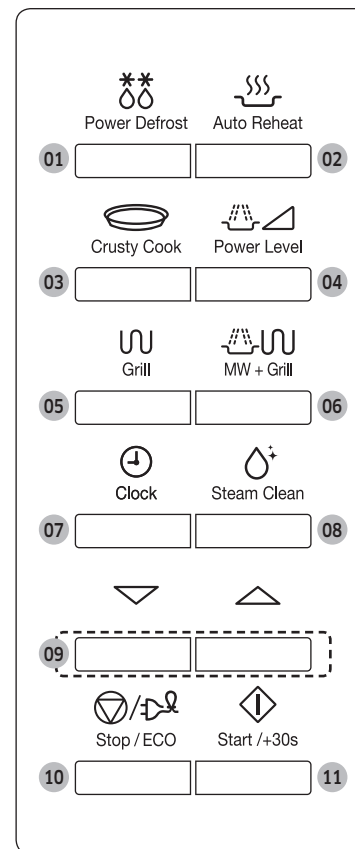
A sütő jellemzői

Sütő



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

Kezelőpanel



- | |
|--|
| 01 Power Defrost (Gyorskiolvasztás) |
| 02 Auto Reheat (Automatikus melegítés) |
| 03 Crusty Cook (Píritás) |
| 04 Power Level (Teljesítményszint) |
| 05 Grill |
| 06 Combi (Kombinált) |
| 07 Clock (Óra) |
| 08 Steam Clean (Gőztisztítás) |
| 09 Felfelé/Lefelé (elkészítési idő, tömeg és adag beállításához) |
| 10 Stop/ECO (Leállítás/ENERGIATAKARÉKOS) |
| 11 Start/+30s (Indítás/+30 mp) |

A sütő használata

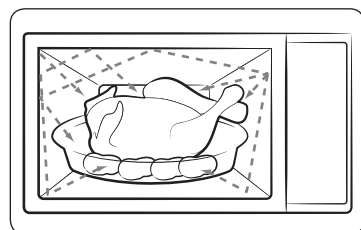
A mikrohullámú sütő működése

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



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

⚠ VIGYÁZAT

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

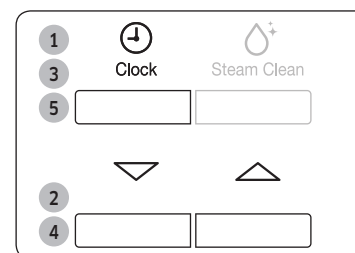
- Hogy az étel közepén is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.

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

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően



1. Az idő kijelzése...
 - 24 órás formátumban.
 - 12 órás formátumban.Nyomja meg egyszer vagy kétszer a **Clock (Óra)** gombot.
2. Az óra beállításához nyomja meg a **Lefelé** és **Felfelé** gombokat.
3. Nyomja meg a **Clock (Óra)** gombot.
4. A perc beállításához nyomja meg a **Lefelé** és **Felfelé** gombokat.
5. Nyomja meg a **Clock (Óra)** gombot.

📖 MEGJEGYZÉS

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

A sütő használata

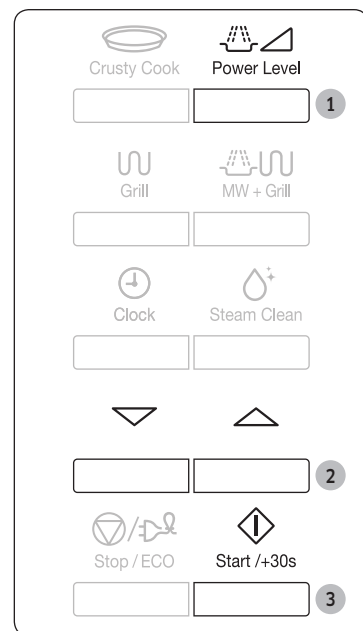
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ VIGYÁZAT

- **MINDIG** ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
- **Soha** ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt üresen.

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



1. Nyomja meg a **Power Level (Teljesítményszint)** gombot.
A 850 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet a **Power Level (Teljesítményszint)** gomb ismételt megnyomásával mindaddig, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.
2. A **Lefelé** és **Felfelé** gombok megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.
3. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
 - 1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

📖 MEGJEGYZÉS

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (850 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	850 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I	300 W	1100 W
KOMBINÁLT II	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III	600 W	1100 W

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

Az elkészítési idő beállítása

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



A **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

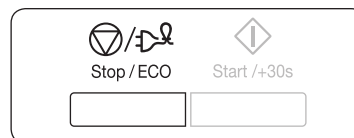
- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	• Nyissa ki a készülék ajtaját. A főzés leáll. • A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a Start/+30s (Indítás/+30 mp) gombot.
Teljesen	• Egyszer nyomja meg a Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS) gombot. A főzés leáll. • Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a Stop/ECO (Leállítás/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.

MEGJEGYZÉS

A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** gomb megnyomásával.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása



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

- Nyomja meg a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.

Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

A sütő használata

Az Automatikus melegítés funkció használata

Az **Auto Reheat (Automatikus melegítés)** funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.

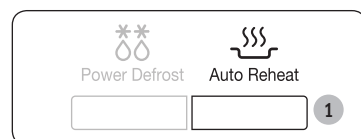
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

Az adagok számának beállításához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot.

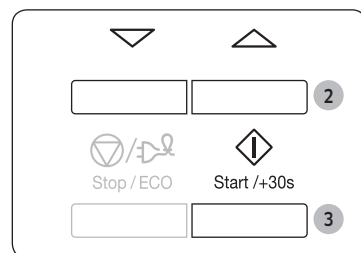
⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



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



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)

3. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az Automatikus melegítés beállítása

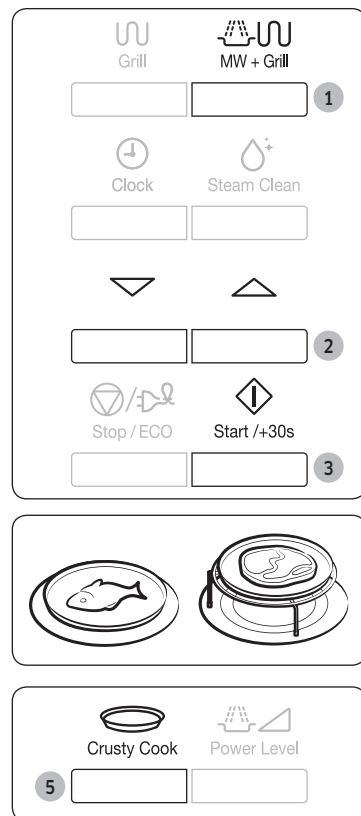
Az alábbi táblázat a különböző **Auto Reheat (Automatikus melegítés)** programokat, mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

Kód/étel	Adag	Pihentetési idő
1. Készétel (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc
	Tudnivalók Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez alkalmas (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta).	
2. Leves/mártás (mélyhűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc
	Tudnivalók A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.	
3. Csőben sült tészta (fagyasztott)	200 g 400 g	3 perc
	Tudnivalók Tegye a fagyott, csőben sült tésztát hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a funkció fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni elkészítésére alkalmas.	
4. Italok (szobahőmérsékletű Kávé, Tej, Tea, Víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1-2 perc
	Tudnivalók Öntse kerámia csészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).	

Az Automatikus Píritás funkció használata

Az **Auto Crusty Cook (Automatikus Píritás)** funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a **Felfelé/Lefelé** gombok megnyomásával adhatja meg.

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



1. Helyezze a píritótányért közvetlenül a forgótányérre és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán a **Combi (Kombinált)** gomb megnyomásával.
2. A **Felfelé/Lefelé** gombokkal állítsa be az előmelegítési időt (3-5 perc).
3. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

⚠ VIGYÁZAT

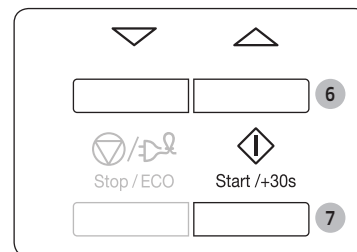
A píritótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

4. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a píritótányérre. Csukja be az ajtót.

📖 MEGJEGYZÉS

Helyezze a píritótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérre).

5. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Crusty Cook (Píritás)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



6. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
7. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

📖 MEGJEGYZÉS

- A píritótányér tisztítása: Tisztítsa meg a píritótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
- Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét. A píritótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Az Automatikus Píritás beállítása

Az alábbi táblázat a píritás funkció esetében használható automatikus programokat, mennyiségeket illetve a vonatkozó utasításokat mutatja.

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

Kód/étel	Adag	Előmelegítési idő	Pihentetési idő
1. Fagyasztott pizza (-18 °C)	200 g	5 perc	-
	300 g		
	400 g		
	Tudnivalók		
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérre. Helyezze a pirítótányért az állványra.			



A sütő használata

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

A kézi pirítás funkció használata

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

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

1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
 - Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
 - A pirítótányér karcolódásának elkerülése érdekében műanyag eszközöket használjon, vagy szeletelés előtt távolítsa el az ételt a tányérról.
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
 - Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.
 - A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd az oldalsó táblázatot.)



A kézi pirítás beállítása

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

Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	3	600 W + Grill	3½-4
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3	450 W + Grill	4½-5
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Sült burgonya	250 g	3	600 W + Grill	5-6
	500 g			8-9
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányért az állványra.			

Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Fagyasztott hamburger	2 pcs. (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott húspogácsákat helyezze el egymás mellett a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4-5 perc után fordítsa meg.			
Mélyhűtött pizza	300-350 g	5	450 W + Grill	6½-7½
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott halrudacsok	150 g (5 db)	4	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 db)			9-10
	Tudnivalók			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacsokakat helyezze el körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db) vagy 6 perc (10 db) után fordítsa meg őket.			

A sütő használata

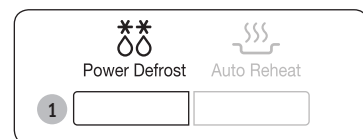
A Gyorskiolvasztás funkció használata

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

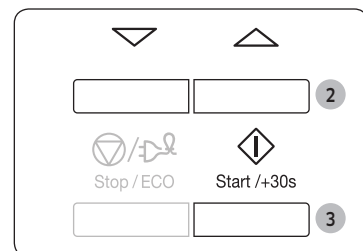
⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben is használható edényeket használjon.

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



1. A **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki az étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A **Felfelé/Lefelé** gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát. Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.
3. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
 - Megkezdődik a kiolvasztás.
 - A kiolvasztás felénél a sütő jelzi, hogy meg kell fordítani az ételt.
 - A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

📖 MEGJEGYZÉS

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 16. oldalon.

Gyorskiolvasztás beállítása

Az alábbi táblázat a különböző **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.

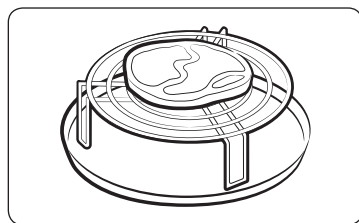
Kód/étel	Adag	Pihentetési idő
1. Hús	200-1500 g	20-60 perc
	Tudnivalók A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.	
2. Baromfi	200-1500 g	20-60 perc
	Tudnivalók Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.	
3. Hal	200-1500 g	20-50 perc
	Tudnivalók Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.	

Kód/étel	Adag	Pihentetési idő
4. Kenyér/ sütemény	125-625 g	5-20 perc
Tudnivalók		
Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelet kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastésza kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.		

MEGJEGYZÉS

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részleteket olvashat a 33-34 oldalakon.

A tartozékok kiválasztása



Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb. Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

MEGJEGYZÉS

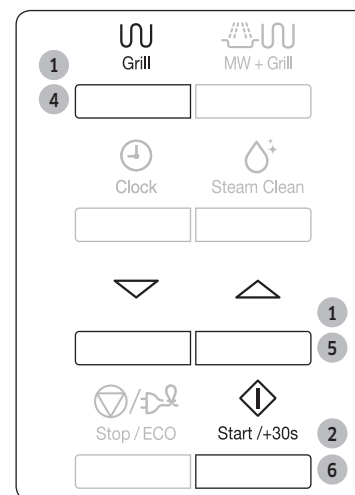
A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg „A mikrohullámú sütőben használható edények” című részben, a 27. oldalon.

Grillezés

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

⚠ VIGYÁZAT

A sütőben lévő edényeket **CSAK** hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.



- Melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre a **Grill** gomb megnyomásával, és a **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az előmelegítési időt.
- Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
- Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.
- Nyomja meg a **Grill** gombot.
- A **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be a grillezési időt. A maximális grillezési idő 60 perc.
- Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződik:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MEGJEGYZÉS

Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

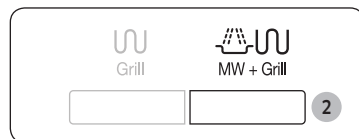
A sütő használata

Mikrohullám és grill kombinációja

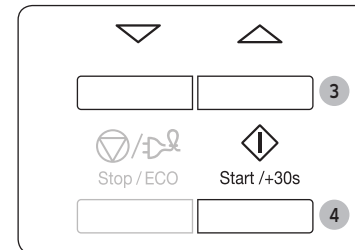
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

⚠ VIGYÁZAT

- **MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
- A sütőben lévő edényeket **MINDIG** edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.
2. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.
A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
 (mikrohullámú és grill üzemmód)
 600 W (kimenő teljesítmény)
 - Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
Ehhez nyomja meg többször a **Combi (Kombinált)** gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt teljesítményszint.
 - A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **Felfelé/Lefelé** gombok megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt. A maximális elkészítési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
 - 1) A sütő négyszer sípol.
 - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
 - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

📖 MEGJEGYZÉS

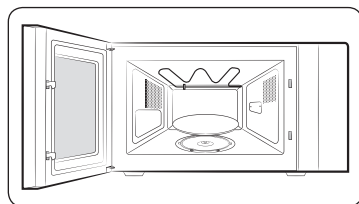
A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

A Gőztisztítás funkció használata

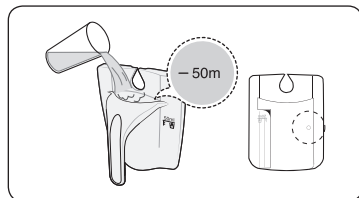
A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

⚠ VIGYÁZAT

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



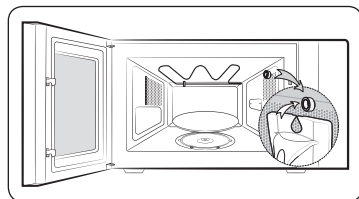
1. Nyissa ki a készülék ajtaját.



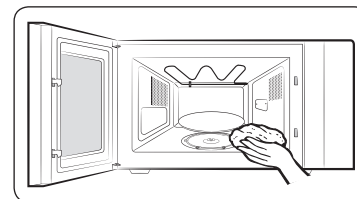
2. Töltse fel a víztároló edényt az edény külső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)

📖 MEGJEGYZÉS

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



3. Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba.
4. Csukja be az ajtót.



⚠ VIGYÁZAT

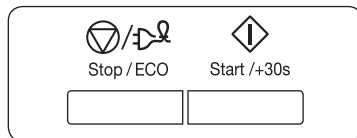
- A víztároló edény csak „Gőztisztítás” üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

5. Nyomja meg a **Steam Clean (Gőztisztítás)** button.
Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben a sütő belseje **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van **MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA A FÉNYT.**
6. Nyissa ki a készülék ajtaját.
7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával.
Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörölővel.

A sütő használata

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

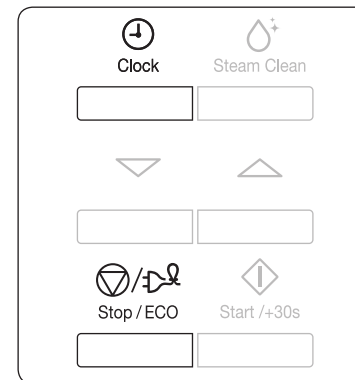


- Nyomja meg egyszerre a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** és **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombokat.
 - A kijelzőn megjelenik az „OFF” jelzés.
 - A sütő nem sípolni minden gombnyomáskor.
- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** és **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombokat.
 - A kijelzőn megjelenik az „On” jelzés.
 - A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A mikrohullámú sütő biztonsági zára

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

A sütő bármikor lezárható.



- Nyomja meg egyszerre a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** és **Clock (Óra)** gombokat.
 - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
 - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.
- A sütőzár feloldásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop/ECO (Leállítás/ ENERGIATAKARÉKOS)** és **Clock (Óra)** gombot.
 - A sütő rendeltetésszerűen használható.

A mikrohullámú sütőben használható edények

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

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

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívksülést okozhat, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírcsókák vagy újságpapír	✗	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívksülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.

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

✓ : Ajánlott

✓✗ : Körültekintően használja

✗ : Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Az étel lefedése főzéskor

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

Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

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

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Spénót	150 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/ Zöldborsó/Kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes Zöldség (Kínai Stílusban)	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pirexüveg tálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.

Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér Rizs (Előfőzött)	250 g	850 W	16-17
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna Rizs (Előfőzött)	250 g	850 W	21-22
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Kevert Rizs (Rizs + Vadrizs)	250 g	850 W	17-18
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes Gabonafélék (Rizs + Gabona)	250 g	850 W	18-19
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	850 W	11-12
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

3 percig lefedve hagyja állni.

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		8-8½
	Tudnivalók		
	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	850 W	5½-6½
	Tudnivalók		
	Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	850 W	4½-5
	Tudnivalók		
	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8½-9
	Tudnivalók		
	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Cukkini	250 g	850 W	3½-4
	Tudnivalók		
	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	850 W	3½-4
	Tudnivalók		
	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	850 W	4½-5
	Tudnivalók		
	A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Tudnivalók		
	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250 g	850 W	5½-6
	Tudnivalók		
	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be- /kikapcsolás	Idő (perc)
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	Tudnivalók		
	A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Tudnivalók		
	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karlábé	250 g	850 W	5-5½
	Tudnivalók		
	A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Melegítés

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

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

Elrendezés és lefedés

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

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 850 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.

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

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

Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitorésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

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

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzí az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

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

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

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

Folyadékok melegítése

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

Sütési útmutató

Bébiétel melegítése

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

Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

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

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

Bébiétel és tej melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő
Bébiétel (Zöldség + Hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók		
	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Tejbegríz (Dara + Tej + Gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók		
	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		50 mp és 1 perc között
	Tudnivalók		
	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsé sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (Kávé, Tea, Víz)	150 ml (1 csésze)	850 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (Mélyhűtött)	250 g	850 W	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (Mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta Szósszal (Mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Töltött Tészta Szósszal (Mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (Mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

Kézi kiolvasztás

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

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

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

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

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

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

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

Sütési útmutató

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

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

	Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Hús	Darált marhahús	250 g	180 W	6½-7½
		500 g		13-14
	Sertésszelet	250 g	180 W	7½-8½
	Tudnivalók Helyezze a húst lapos kerámiatálra. A vékonyabb széleket fedje le alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.			
Baromfi	Csirkedarabok	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
	Egész csirke	900 g	180 W	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.			
Hal	Halfilé	250 g (2 db)	180 W	6-7
		400 g (4 db)		12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.			

	Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Gyümölcsök	Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.			
Kenyér	Zsömle (Darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	180 W	½-1 2-2½
	Pírtós/Szendvics	250 g	180 W	4½-5
	Bajor Rozskenyér (Búza- + Rozsliszt)	500 g	180 W	8-10
	Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.			

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

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

Grillezhető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

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

Mikrohullám + Grill

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

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

Sütési útmutató

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

Fagyasztott étel	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömlé (Kb. 50 g/db)	2 db	-	300 W + Grill 1-1½	Csak grill 1-2
	4 db		300 W + Grill 2-2½	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A zsömlét körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Bagett + Feltét (Paradicsom, Sajt, Sonka, Gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill	8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben Sült (Zöldség vagy Burgonya)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (Cannelloni, Makaróni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill 14-15	-
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			

Fagyasztott étel	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben Készíthető Hasábburgonya	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

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

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

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós Szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-5	4½-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömlé (Készre Sütött)	2-4 db	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömlét körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Grillezett Paradicsom	200 g (2 db)	-	300 W + Grill 3½-4½	-
	400 g (4 db)		300 W + Grill 6-7	
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii Melegszendvics (Sonka, Ananász, Sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült Burgonya	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.			

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Bárányszelet/ Marhasült (Közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	11-13	8-9
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sertésszelet	250 g (2 db)	-	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sült Alma	1 alma (kb. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 alma (kb. 400 g)		6-7	
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			



Sütési útmutató

Különleges tanácsok

VAJ OLVASZTÁSA

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

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

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

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

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

ZSELATIN OLVASZTÁSA

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

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 850 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 850 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsen.
5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingport a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 850 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

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



Hibaelhárítás

Hibaelhárítás

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

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

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

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.

Probléma	Ok	Teendő
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a Stop/ECO (Leállítás/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a Start/+30s (Indítás/+30 mp) gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnector nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnector megfelelően le legyen földelve.

Probléma	Ok	Teendő
1. Csepeg a víz. 2. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. 3. Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

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

Hibaelhárítás

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

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.
Gőz/Pára		
Párolás közben hallom, ahogy forr a víz.	A víz felmelegítése a gőzmelegítővel történik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A párolás befejezésekor furcsa hangot hallok.	A párolás befejezésekor a gőzmelegítőben lévő víz eltűnik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
Nem jön ki a gőz.	Nincs behelyezve a víztartály.	Ellenőrizze, hogy a víztartály megfelelően van-e behelyezve.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse tele vízzel a tartályt, és próbálja újra.

Műszaki adatok

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

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az FG77S* / FG78S* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell		FG77S* / FG78S*
Tápellátás		230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	Mikrohullám	1300 W
	Grill	1100 W
	Kombinált mód	2400 W
Kimeneti teljesítmény		100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Hűtési mód		Hűtőventilátor
Méret (szé. × ma. × mé.)	Kívül	489 x 275 x 326 mm
	Sütőtér	330 x 211 x 291 mm
Űrtartalom		20 liter
Tömeg	Nettó	Kb. 13,5 kg
Zajszint		41 dBA

Jegyzet

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-04136G-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

FG77S*/FG78S*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Používanie funkcie výkonného rozmrazovania	22
Všeobecná bezpečnosť	6	Výber príslušenstva	23
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Grilovanie	23
Obmedzená záruka	8	Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	24
Definícia produktovej skupiny	8	Používanie čistenia parou	25
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Vypínanie signalizácie	26
		Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	26
Inštalácia	9	Sprievodca pomôckami na varenie	27
Príslušenstvo	9	Sprievodca varením	28
Priložené na montáž	9	Mikrovlnné žiarenie	28
Šablóna	10	Varenie	28
Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry	10	Prihrievanie	31
Inštalácia mikrovlnnej rúry	11	Prihrievanie kvapalín	31
		Prihrievanie detskej stravy	32
Údržba	13	Manuálne rozmrazovanie	33
Čistenie	13	Grilovanie	35
Výmena (oprava)	13	Mikrovlnný ohrev + Grilovanie	35
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	13	Špeciálne rady	38
		Riešenie problémov	39
Funkcie rúry	14	Riešenie problémov	39
Rúra	14		
Ovládací panel	14	Technické údaje	43
Používanie rúry	15		
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	15		
Nastavenie času	15		
Varenie/Zohrievanie	16		
Nastavenie času varenia	17		
Zastavenie varenia	17		
Nastavenie režimu úspory energie	17		
Používanie funkcie automatického zohriatia	18		
Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava	19		
Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava	20		

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

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

VAROVANIE: Tekuté ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

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

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

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

- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami. Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

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

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné dosiahnuť ponechaním voľného prístupu k zástrčke alebo zabudovaním vypínača do napájacieho obvodu v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

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

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

Rúru by ste mali pred prvým použitím nechať 10 minút zapnutú s vodou.

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

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

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies v rúre.

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

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

Nepoužívajte parný čistič.

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

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

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

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies.

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

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

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

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

Všeobecná bezpečnosť

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

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

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

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

Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety. V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

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

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

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

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

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

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

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. Ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody.
2. Zakryte ho čistým suchým obväzom.
3. Neaplikujte naň žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.

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

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

Odstraňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

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

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

Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.

Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

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

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

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

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

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

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

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

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.

Dôležité: Dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.

- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

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

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

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

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

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

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

Definícia produktovej skupiny

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

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

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

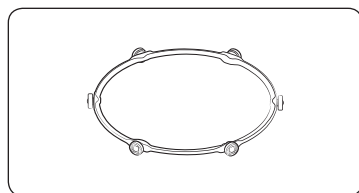
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

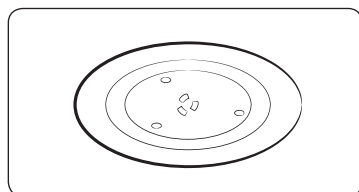
Inštalácia

Príslušenstvo

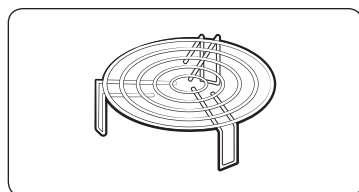
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



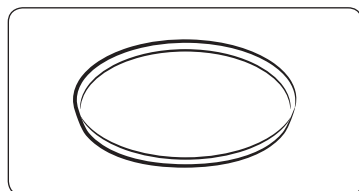
- 01 Valčkový kruh**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry. Valčkový kruh podopiera tanier.



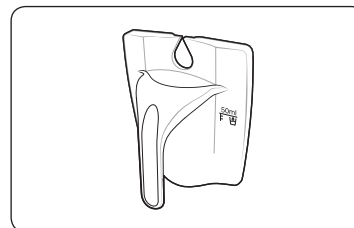
- 02 Tanier** sa musí umiestniť na valčkový kruh a jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie. Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



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



- 04 Podnos na schrumkavenie** (pozrite si strany 19 až 21). Podnos na schrumkavenie pri používaní funkcie automatického varenia dochrumkava alebo manuálneho varenia dochrumkava.

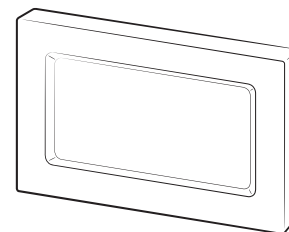


- 05 Nádoba s čistou vodou** (pozrite si stranu 25). Nádoba na vodu sa môže používať na čistenie.

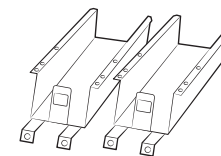
⚠ UPOZORNENIE

Mikrovlnnú rúru **NEZAPÍNAJTE** bez valčkového kruhu a taniera.

Priložené na montáž



Obloženie



Základňa BKT (2)



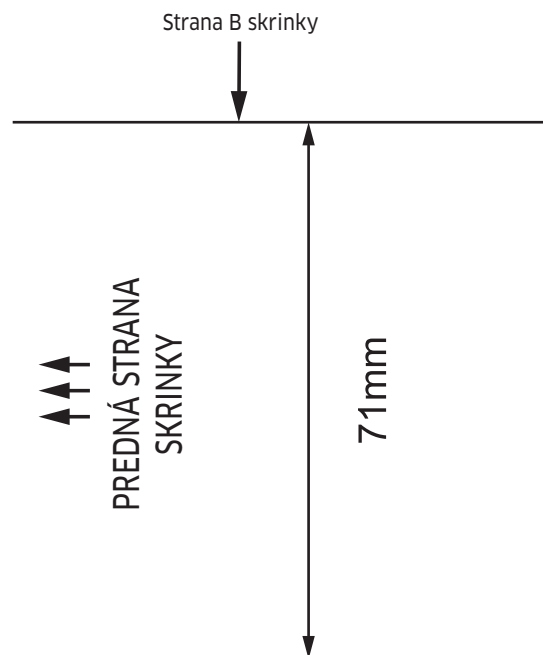
Montážny prvok BKT (2)



Skrutky (8)

Inštalácia

Šablóna



Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry

Toto zariadenie je v súlade s predpismi EÚ.

Likvidácia balenia a zariadenia

Obalový materiál tohto zariadenia je recyklovateľný.

Môže byť použitý nasledujúci materiál:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez obsahu CFC (PS tuhá pena).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi nariadeniami.

Informácie o tom, ako zlikvidovať nepotrebné domáce spotrebiče zodpovedným spôsobom, vám poskytnú miestne úrady.

Bezpečnosť

Zariadenie smie pripájať len kvalifikovaný technik.

Mikrovlnná rúra je určená na používanie v domácnostiach.

Smie sa používať výhradne na prípravu jedla.

Počas používania a po použití je zariadenie horúce.

Myslite na to, ak sa v blízkosti zariadenia pohybujú malé deti.

Inštalácia vedľa klasickej rúry:

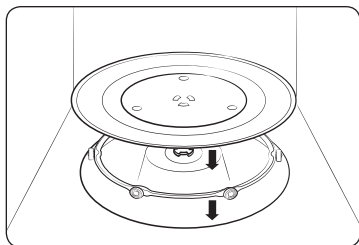
- Ak plánujete mikrovlnnú rúru inštalovať vedľa klasickej rúry, umiestnite ju tak, aby bol medzi spotrebičmi dostatok miesta. Inak môže dochádzať k prehrievaniu, pretože obloženie sa môže vyhriať na mimoriadne vysoké teploty. Okrem toho je samozrejme dôležité dodržať aj pokyny na inštaláciu klasickej rúry poskytnuté príslušným výrobcom.
- Zabudovanú mikrovlnnú rúru neinštalujte nad klasickú rúru, pretože horúci vzduch produkovaný klasickou rúrou môže negatívne vplyvať na chladiaci systém mikrovlnnej rúry.

Elektrické zapojenie

Domáca elektrická sieť, ku ktorej je zariadenie pripojené, musí byť v súlade s vnútroštátnymi a miestnymi predpismi.

Ak chcete vykonať pevné pripojenie, uistite sa, že je v prívodnom vedení namontovaný viacpólový spínač s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

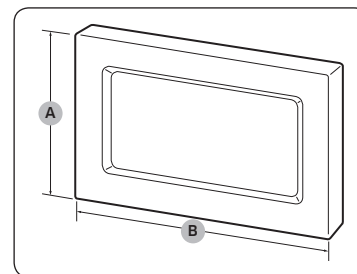
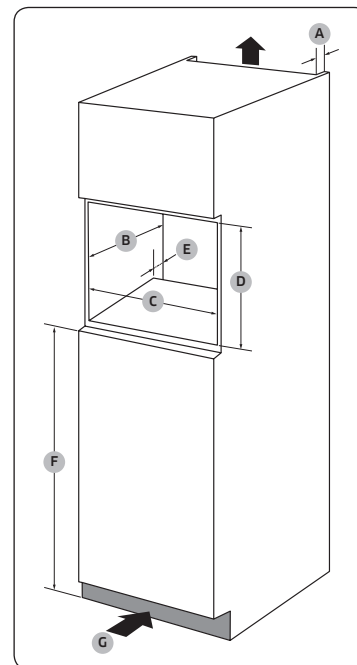


1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový kruh a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

⚠ UPOZORNENIE

- Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montážny prvok, ktorý si môžete zaobstarať u výrobcu alebo jeho servisného technika. V záujme vašej osobnej bezpečnosti zapojte kábel do trojkoľkovej 230-voltovej 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.
- Mikrovlnnú rúru nemontujte na horúce alebo vlhké miesto, napríklad vedľa klasickej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Rozmery



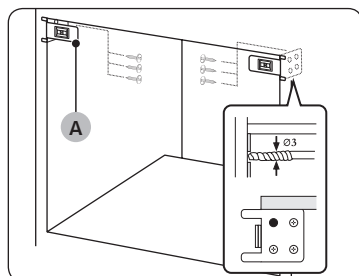
Skrinka

A	50 mm
B	550 mm
C	564 mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²

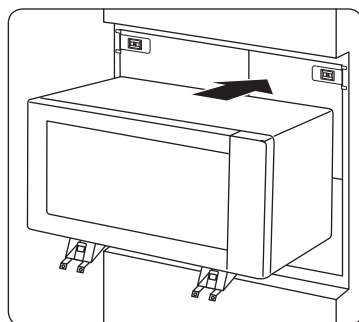
Obloženie

A	380 mm
B	595 mm

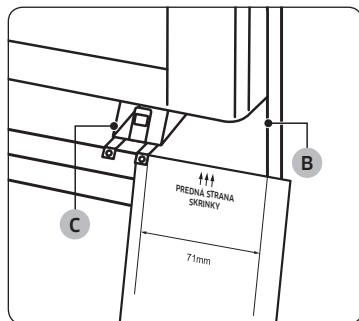
Inštalácia



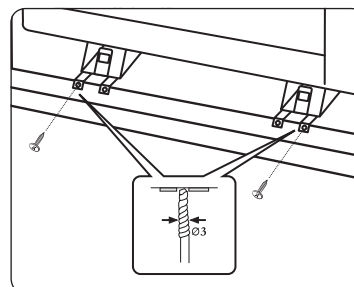
1. Vyvrtajte diery pomocou 3 mm vrtáka. Skrutkami upevnite **Montážny prvok BKT (A)**.



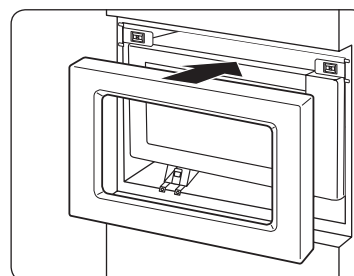
2. Vložte mikrovlnnú rúru do skrinky.



3. Pomocou šablóny umiestnite **Základňa BKT (C)** 71 mm od strany **B** skrinky.



4. Vyvrtajte diery pomocou 3 mm vrtáka. Skrutkami upevnite **Základňa BKT**.



5. Nasadte **Obloženie**.
6. Zapojte zariadenie do elektrickej siete. Skontrolujte, či zariadenie funguje.

Údržba

Čistenie

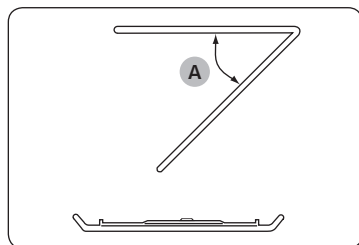
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým kruhom (len pri príslušných modeloch).

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

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Zohrejte rúru tak, že ju necháte 10 minút bežať pri maximálnom výkone.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným telesom



Ak chcete vyčistiť hornú časť varnej komory, sklopte horné ohrevné teleso o 45° (A), ako je znázornené na obrázku. Pomôže to pri čistení hornej oblasti. Po dokončení čistenia vráťte ohrevné teleso do pôvodnej polohy.

UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

VAROVANIE

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

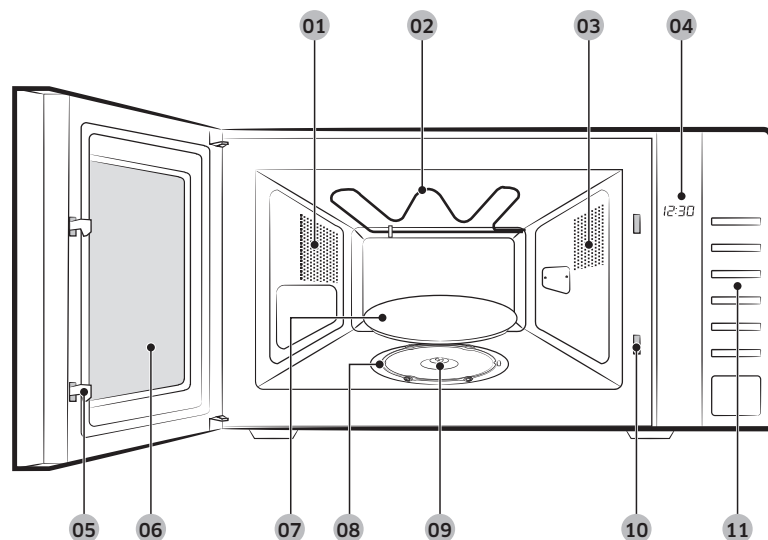
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

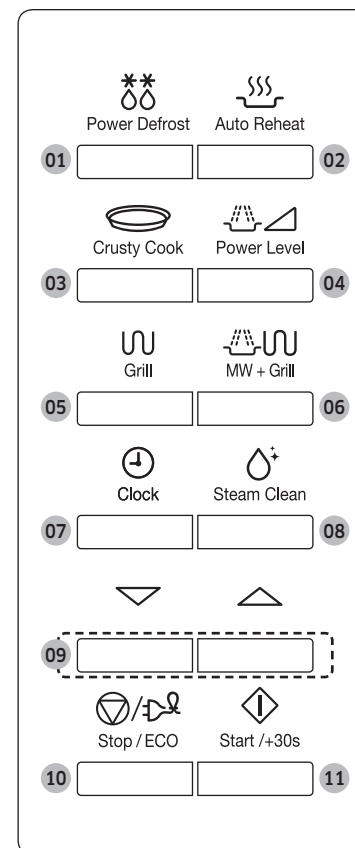
Funkcie rúry

Rúra



- | | | |
|--|--------------------|--------------------------|
| 01 Vetracie otvory | 02 Gril | 03 Svetlo |
| 04 Displej | 05 Západky dvierok | 06 Dvere |
| 07 Tanier | 08 Valčekový kruh | 09 Spojovacie zariadenie |
| 10 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia | 11 Ovládací panel | |

Ovládací panel



- 01 Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)
- 02 Auto Reheat (Automatické zohriatie)
- 03 Crusty Cook (Varenie dochrumkava)
- 04 Power Level (Úroveň výkonu)
- 05 Grill (Grilovanie)
- 06 Combi (Kombinovaný režim)
- 07 Clock (Hodiny)
- 08 Steam Clean (Čistenie parou)
- 09 Nahor/Nadol (čas varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)
- 10 Stop/ECO (Zastaviť/EKO)
- 11 Start/+30s (Spustiť/+30s)

Používanie rúry

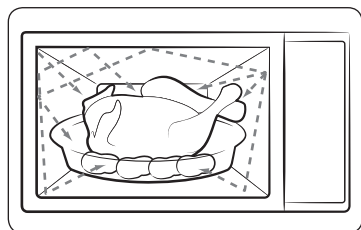
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

UPOZORNENIE

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

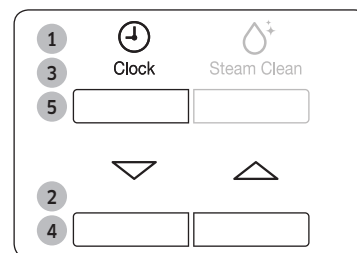
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Nastavenie času

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

Nastavte aktuálny čas. Čas sa môže zobrazovať buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom formáte. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

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



1. Ak chcete zobraziť čas v...
 - 24-hodinovom formáte.
 - 12-hodinovom formáte.Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
2. Stlačením tlačidiel **Nahor** alebo **Nadol** nastavte hodinu.
3. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
4. Stlačením tlačidiel **Nahor** alebo **Nadol** nastavte minútu.
5. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.

POZNÁMKA

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

Používanie rúry

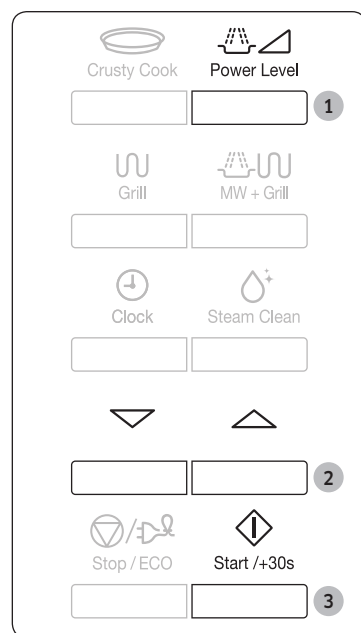
Varenie/Zohrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

- Pred ponechaním rúry bez dozoru **VŽDY** skontrolujte nastavenia varenia.
- Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo **Power Level (Úroveň výkonu)**.
Zobrazí sa údaj 850 W (maximálny varný výkon):
Opätovne stláčajte tlačidlo **Power Level (Úroveň výkonu)**, kým sa nezobrazí príslušný výkon vo wattoch, ktorý chcete vybrať. Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.
2. Čas varenia nastavte podľa potreby pomocou tlačidiel **Nahor** alebo **Nadol**.
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
 - 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Signál pripomienky ukončenia zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

📖 POZNÁMKA

Ak si želáte za krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (850 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Každým stlačením pridáte ďalších 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovně výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MIKROVLNKA	GRIL
VYSOKÁ	850 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE TEPLoty	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÝ VÝKON I	300 W	1100 W
KOMBINOVANÝ VÝKON II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ VÝKON III	600 W	1100 W

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

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete predĺžiť pomocou tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Každým stlačením pridáte ďalších 30 sekúnd.



Každým stlačením tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** pridáte ďalších 30 sekúnd.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

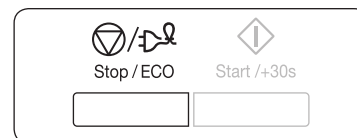
- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Ak chcete zastaviť varenie...	Postupujte takto...
Dočasne	• Otvorte dvierka. Varenie sa zastaví. • Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).
Úplne	• Stlačte raz tlačidlo Stop/ECO (Zastaviť/EKO). Varenie sa zastaví. • Ak chcete zrušiť nastavenia varenia, znova stlačte tlačidlo Stop/ECO (Zastaviť/EKO).

POZNÁMKA

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoducho stlačením tlačidla **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)**.

Nastavenie režimu úspory energie



Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Stlačte tlačidlo **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)**.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok. Na displeji sa následne zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

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

Používanie rúry

Používanie funkcie automatického zohriatia

Funkcia **Auto Reheat (Automatické zohriatie)** ponúka štyri predprogramované časy varenia.

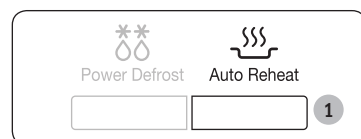
Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

Počet porcií môžete nastaviť pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor**.

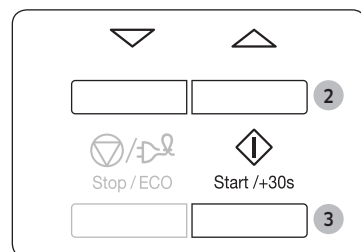
⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



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



2. Veľkosť porcie nastavte pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor**. (Pozrite si uvedenú tabuľku).
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Signál pripomienky ukončenia zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenia automatického zohriatia

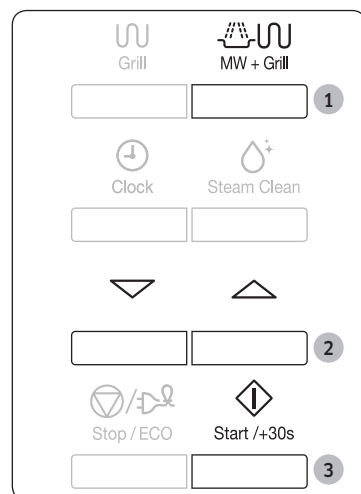
V tejto tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie **Auto Reheat (Automatické zohriatie)**, množstvá a príslušné odporúčania.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia
1. Hotové jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min
	Pokyny Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).	
2. Polievka/Omáčka (chladené)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min
	Pokyny Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického polievkového taniera alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia musí byť jedlo zakryté. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.	
3. Zapečené cestoviny (mrazené)	200 g 400 g	3 min
	Pokyny Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z varného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.	
4. Nápoje káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	1-2 min
	Pokyny Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Zohrievajte nezakryté. Pred odstátím aj potom polievku opatrne premiešajte. Šálky vyberajte opatrne (pozrite si bezpečnostné pokyny pre tekutiny).	

Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava

Pri funkcii **Auto Crusty Cook (Automatické varenie dochrumkava)** sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor**.

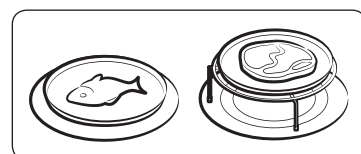
Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Podnos na schrumkavenie položte rovno na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnného ohrevu a grilu stlačením tlačidla **Combi (Kombinovaný režim)**.
2. Pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor** nastavte čas predhrievania (3 až 5 minút).
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože býva veľmi horúci.

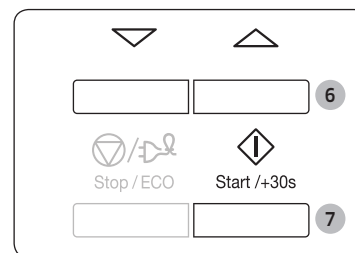


4. Otvorte dvierka rúry. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Zatvorte dvierka.

📖 POZNÁMKA

Podnos na schrumkavenie vložte do mikrovlnnej rúry na kovový držiak (alebo tanier).

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



6. Veľkosť porcie nastavte pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor**. (Pozrite si uvedenú tabuľku.)
7. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Signál pripomienky ukončenia zaznie 3-krát (jednakrát každú minútu).
 - 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

📖 POZNÁMKA

- Čistenie podnosu na schrumkavenie: Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva. Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

Nastavenia automatického varenia dochrumkava

V tejto tabuľke sú uvedené rôzne automatické programy funkcie varenia dochrumkava, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania.

Pri týchto programoch sa zapína mikrovlnný ohrev spolu s grilom. Kým použijete funkciu varenia dochrumkava, odporúčame vám dať podnos na schrumkavenie na 3 až 5 minút do rúry pri kombinovanom režime 600 W + Grilovanie, aby sa predhrial. Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Čas odstátia
1. Mrazená pizza (-18 °C)	200 g	5 min	-
	300 g		
	400 g		
	Pokyny		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pri nastavení 600 W + Grilovanie. Pizzu položte na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		

Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Čas odstátia
2. Mrazené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4 min	2-3 min
	Pokyny		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pri nastavení 450 W + Grilovanie. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stredu, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Tento program je vhodný pre obložené bagety (napr. bagety so zeleninou, šunkou a syrom), ako aj pre kúsky pizze.		
3. Mrazený koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (1-2 ks)	3 min	1-2 min
	Pokyny		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pri nastavení 600 W + Grilovanie. Koláč položte na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		
4. Mrazené kuracie nugety	125 g 250 g	4 min	-
	Pokyny		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pri nastavení 600 W + Grilovanie. Podnos na schrumkavenie potrite jednou polievkovou lyžicou oleja. Kúsky kuraťa rozložte rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapípa, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.		

Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava

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

Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

- Podnos na schrumkavenie položte rovno na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrevu a grilu [600 W + Grilovanie] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny uvedené v tabuľke. Pri vyberaní podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože býva veľmi horúci.
- Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
 - Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
 - Používajte plastové príslušenstvo, aby ste povrch podnosu na schrumkavenie nepoškrabali, prípadne pred rezaním preložte jedlo z podnosu.
- Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
 - Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.
 - Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Podnos na schrumkavenie vložte do mikrovlnnej rúry na kovový držiak (alebo tanier).
- Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Pozrite si uvedenú tabuľku.)

Nastavenia manuálneho varenia dochrumkava

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Podnos na schrumkavenie predhrievajte 3-5 minút pri nastavení 600 W + Grilovanie. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min)	Výkon	Doba varenia (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	3	600 W + Grilovanie	3½-4
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Plátky poukladajte na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	3	450 W + Grilovanie	4½-5
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Rozložte ich do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Pečené zemiaky	250 g 500 g	3	600 W + Grilovanie	5-6 8-9
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Rozložte ich odrezanou stranou smerom dole na podnos na schrumkavenie. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min)	Výkon	Doba varenia (min)
Mrazená žemľa	2 ks (125 g)	3	600 W + Grilovanie	7-7½
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Mrazené žemle poukladajte vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 4 až 5 minútach ich obráťte.			
Chladená pizza	300-350 g	5	450 W + Grilovanie	6½-7½
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Mrazené rybie prsty	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4	600 W + Grilovanie	7-8 9-10
	Pokyny			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Umiestnite rybie prsty do kruhu na podnos. Po 4 minútach (5 ks) alebo po 6 minútach (10 ks) ich obráťte.			

Používanie rúry

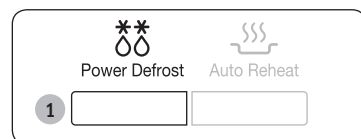
Používanie funkcie výkonného rozmrazovania

Funkcia **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

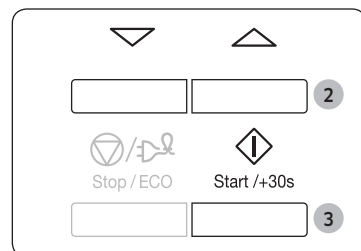
⚠ UPOZORNENIE

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

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Pozrite si uvedenú tabuľku).



2. Pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor** vyberte hmotnosť jedla. Môžete ju nastaviť maximálne na 1500 g.
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
 - Rozmrazovanie sa spustí.
 - Rúra zapípa v strede doby rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
 - Rozmrazovanie dokončíte opätovným stlačením tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.

📖 POZNÁMKA

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Ak chcete použiť tento spôsob, na mikrovlnnej rúre vyberte funkciu varenia/zohrievania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Zohrievanie“ na strane 16.

Nastavenie funkcie výkonného rozmrazovania

V tejto tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu a chlieb/koláč položte na keramický kuchynský tanier.

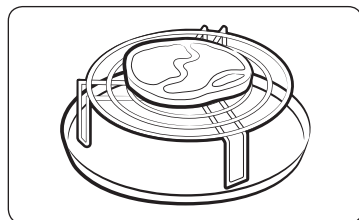
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia
1. Mäso	200-1500 g	20-60 min
	Pokyny	
	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.	
2. Hydina	200-1500 g	20-60 min
	Pokyny	
	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porciované kura.	
3. Ryba	200-1500 g	20-50 min
	Pokyny	
	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.	

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia
4. Chlieb/ Koláč	125-625 g	5-20 min
Pokyny Chlieb položte na kúsok kuchynského papiera a po zapípaní rúry ho prevráťte. Koláč položte na keramickú tácku, a ak je to možné, po zapípaní rúry ho prevráťte. (Rúra pokračuje v prevádzke a po otvorení dvierok sa zastaví.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre sušienky/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče ani pre koláče oblieťe čokoládou.		

POZNÁMKA

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobné informácie o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na stranách 33-34.

Výber príslušenstva



Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové pohárik, utierky atď. Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnný ohrev), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej a klasickej rúry.

POZNÁMKA

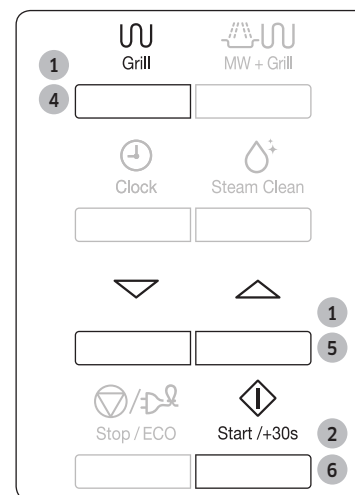
Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach a riadoch nájdete v časti „Sprievodca pomôckami na varenie“ na strane 27.

Grilovanie

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

UPOZORNENIE

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Skontrolujte, či je ohrevné teleso vo vodorovnej polohe.



1. Stlačením tlačidla **Grill (Grilovanie)** predhrejte gril na požadovanú teplotu a pomocou tlačidiel **Nadol** a **Nahor** nastavte čas predhrievania.
2. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
3. Otvorte dvierka a položte jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.
4. Stlačte tlačidlo **Grill (Grilovanie)**.
5. Stláčaním tlačidiel **Nadol** a **Nahor** nastavte dobu grilovania. Maximálny čas grilovania je 60 minút.
6. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Signál pripomienky ukončenia zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

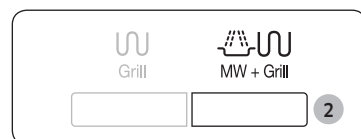
Používanie rúry

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

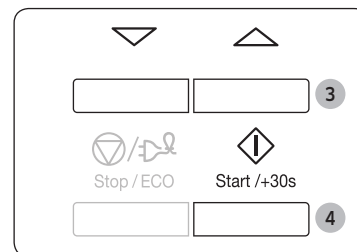
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

UPOZORNENIE

- VŽDY** používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej a klasickej rúry. Sklo alebo keramické tanier sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



- Otvorte dvierka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.
- Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný režim)**. Zobrazia sa nasledujúce symboly a údaje:
 (režim mikrovlnného ohrevu a grilu)
 600 W (výkon)
 - Opätovne stláčajte tlačidlo **Combi (Kombinovaný režim)**, kým sa nezobrazí úroveň výkonu, ktorú chcete vybrať.
 - Teplota grilu sa nastaviť nedá.



- Čas varenia nastavte podľa potreby pomocou tlačidiel **Nahor** alebo **Nadol**. Maximálny čas varenia je 60 minút.
- Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:
 - Rúra štyrikrát zapípa.
 - Signál pripomienky ukončenia zaznie 3-krát (jednakrát každú minútu).
 - Znova sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

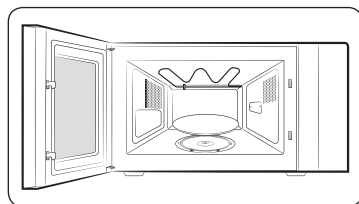
Maximálny mikrovlnný výkon v kombinovanom režime mikrovlnného ohrevu a grilu je 600 W.

Používanie čistenia parou

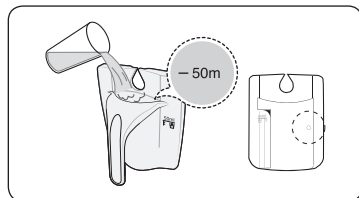
Para vytvorená systémom čistenia parou zvlhčí povrch vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

⚠ UPOZORNENIE

- Túto funkciu používajte len po úplnom vychladnutí rúry. (Izbová teplota)
- Používajte len normálnu vodu, nie destilovanú vodu.



1. Otvorte dvierka.



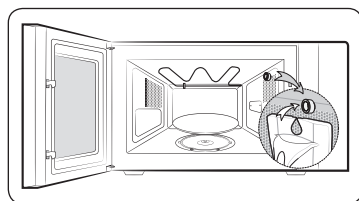
2. Naplňte nádobu na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na vonkajšej strane. (Čiara označuje približne 50 ml.)

📖 POZNÁMKA

Pri preplnení nad úroveň 50 ml môže voda pretiecť cez otvor na zadnej strane. Dbajte, aby ste do nádoby nenaliali viac ako 50 ml.

3. Nádobu s vodou vložte do horného držiaka na nádobu s vodou na pravej strane varnej komory.

4. Zatvorte dvierka.



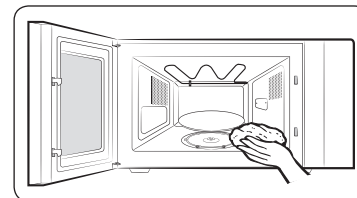
5. Stlačte tlačidlo **Steam Clean (Čistenie parou)**.

Počas čistenia parou môže vznikať **HMLA**. Nie je to chyba, **ALE PAROU SA ZHMLÍ VNÚTORNÉ SVETLO**.

6. Otvorte dvierka.

7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou.

Vyberte tanier a papierovou utierkou poutierajte priestor pod podstavcom.



⚠ UPOZORNENIE

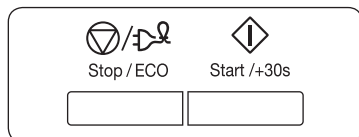
- Nádobu na vodu môžete použiť iba počas režimu **Čistenie parou**.
- Keď varíte netekutý obsah, vyberte nádobu na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť jej vznietenie.



Používanie rúry

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

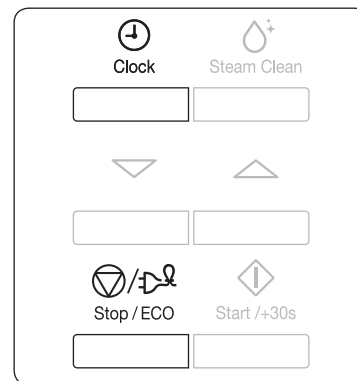


- Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)** a **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
 - Na displeji sa zobrazí nápis **OFF (Vypnuté)**.
 - Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.
- Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znova stlačte tlačidlá **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)** a **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
 - Na displeji sa zobrazí nápis **On (Zapnuté)**.
 - Rúra bude znova fungovať so zvukovou signalizáciou.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

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

Rúru môžete uzamknúť kedykoľvek.



- Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)** a **Clock (Hodiny)**.
 - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
 - Na displeji sa zobrazí „L“.
- Ak chcete rúru odomknúť, opäť súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO (Zastaviť/EKO)** a **Clock (Hodiny)**.
 - Rúru budete môcť normálne používať.



Spríevodca pomôckami na varenie

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

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

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

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné



Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

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

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

Varenie

Kuchynské náčinie na varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Jedlo vhodné na varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Zakrytie počas varenia

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

Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté čo najkratšie (pozrite si tabuľku). Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Zelené fazulky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrášok/Kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Miešaná zelenina (Na čínsky spôsob)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		



Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú misku z varného skla s vrchnákom-objem ryže sa počas varenia zdvojnásobí. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a pošlite alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.

Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	850 W	16-17
	Pokyny		
	Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Tmavá ryža (Predvarená)	250 g	850 W	21-22
	Pokyny		
	Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešaná ryža (Ryža + Divoká ryža)	250 g	850 W	17-18
	Pokyny		
	Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešané zrná (Ryža + Obilie)	250 g	850 W	18-19
	Pokyny		
	Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Cestoviny	250 g	850 W	11-12
	Pokyny		
	Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

Počas 3-minútového odstátia zakryte.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Brokolica	250 g	850 W	4-4 ½
	500 g		8-8 ½
	Pokyny		
Ružičková kapusta	250 g	850 W	5 ½-6 ½
	Pokyny		
	Pridajte 60 až 75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkva	250 g	850 W	4 ½-5
	Pokyny		
	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g	850 W	5-5 ½
	500 g		8 ½-9
	Pokyny		
	Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) na každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite si tabuľku). Varte zakryté čo najkratšie (pozrite si tabuľku). Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3-minútového odstátia zakryte.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Cukiny	250 g	850 W	3½-4
	Pokyny		
	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Baklažán	250 g	850 W	3½-4
	Pokyny		
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny		
	Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Hríby	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Pokyny		
	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cibule	250 g	850 W	5½-6
	Pokyny		
	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Korenie	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny		
	Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Pokyny		
	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Kaleráb	250 g	850 W	5-5½
	Pokyny		
	Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke vychádzajú z tekutín s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladeného jedla s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať pri nastavení 850 W, zatiaľ čo iné sa môžu prihrievať pri výkone 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

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

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

Pri zohrievaní tekutín a detskej stravy postupujte obzvlášť opatrne. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

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

Ohrievanie a odstátie

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

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

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

Odporúčaný čas odstátia po zohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

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

Prihrievanie kvapalín

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

Spríevodca varením

Prihrievanie detskej stravy

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

Pred servírovaním nechajte postáť 2 až 3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.

Odporúčaná teplota podávaného pokrmu je 30 až 40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním!

Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávaného pokrmu je približne 37 °C.

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

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

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Detská ovsená kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 s až 1 min
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		

Zohrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Nápoje (Káva, Čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	850 W	1-1½
	250 ml (1 hrnček)		1½-2
	Pokyny		
	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť.		
Polievka (Chladená)	250 g	850 W	3-3½
	Pokyny		
	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny		
	Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny		
	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Plnené cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny		
	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Plátky mäsa (Chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny		
	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Manuálne rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazi zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia. Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

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

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

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

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

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva.

Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Spríevodca varením

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

Pri rozmrazovaní zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C sa riadte touto orientačnou tabuľkou.

	Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Mäso	Nakrájané hovädzie mäso	250 g	180 W	6½-7½
		500 g		13-14
	Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-25 minút.			
Hydina	Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
	Celé kura	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-40 minút.			
Ryba	Rybie filety	250 g (2 ks)	180 W	6-7
		400 g (4 ks)		12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-15 minút.			

	Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	Čas (min)
Ovocie	Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5 až 10 minút.			
Chlieb	Pečivo (Každý kus približne 50 g)	2 ks	180 W	½-1
		4 ks		2-2½
	Hrianka/Sendvič	250 g	180 W	4½-5
	Nemecký chlieb (Múka + Ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5 až 20 minút.			

Grilovanie

Ohrevné teleso grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Ak gril necháte na 3 až 4 minúty predhriať, jedlo rýchlejšie zhnedne.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

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

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, či je ohrevné teleso grilu pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Tento model ponúka tri kombinované režimy:

600 W + Grilovanie, 450 W + Grilovanie a 300 W + Grilovanie.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrevu a grilu

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

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Pri kombinovanom režime (mikrovlnný ohrev + grilovanie) sa vždy uistite, či je ohrevné teleso grilu pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť rovno na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

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

Spríevodca varením

Spríevodca grilovaním mrazených potravín

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

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Pečivo (Každý kus približne 50 g)	2 ks	-	300 W + Grilovanie 1-1½	Len grilovanie 1-2
	4 ks		300 W + Grilovanie 2-2½	Len grilovanie 1-2
	Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Nechajte odstáť 2 až 5 minút.			
Bagety + obloha (Paradajky, Syr, Šunka, Hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Grilovanie	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			
Zapekané jedlo (Zelenina, Zemiaky)	400 g	450 W + Grilovanie	13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po uvarení nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			
Cestoviny (Cannelloni, Makaróny, Lazane)	400 g	-	600 W + Grilovanie 14-15	-
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po uvarení nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Kuracie nugety	250 g	450 W + Grilovanie	5-5½	3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Grilovanie	9-11	4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Spríevodca grilovaním čerstvých potravín

Gril predhrievajte 3 až 4 minúty pomocou funkcie grilu.

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

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Plátky hriankov	4 ks (Každý 25 g)	Iba grilovanie	4-5	4½-5½
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (Už upečené)	2-4 ks	Iba grilovanie	2-3	2-3
	Pokyny Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	-	300 W + Grilovanie 3½-4½	-
	400 g (4 ks)		300 W + Grilovanie 6-7	
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.			
Hrianka Hawaii (Šunka, Ananás, Plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Grilovanie	3½-4	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			
Pečené zemiaky	250 g	600 W + Grilovanie	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.			
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + Grilovanie	8-9	9-10
	Pokyny Kuracie kúsky ochuťte olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Jahňacie rezne/ Hovädzie steaky (Stredné)	400 g (4 ks)	Iba grilovanie	11-13	8-9
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	-	300 W + Grilovanie 7-8	Len grilovanie 6-7
	Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2 až 3 minúty.			
Pečené jablká	1 jablko (pribl. 200 g)	300 W + Grilovanie	4-4½	-
	2 jablká (pribl. 400 g)		6-7	
	Pokyny Odstráňte jadrá jablka a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			



Spríevodca varením

Špeciálne rady

ROZTÁPANIE MASLA

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30 až 40 sekúnd pri výkone 850 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3 až 5 minút pri výkone 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20 až 30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

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

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (NA KOLÁČ A TORTU)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 850 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10 až 12 minút pri výkone 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť postavené na vrchnáku.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite misku vhodnej veľkosti z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

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



Riešenie problémov

Riešenie problémov

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

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

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

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštallačnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte vodu do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru a zapnite mikrovlnnú rúru na 1 až 2 minúty, aby ste zistili, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Stop/ECO (Zastaviť/EKO) .
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla obnovte prevádzku opätovným stlačením tlačidla Start/+30s (Spustiť/+30s) .
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.

Problém	Príčina	Riešenie
1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejde o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Ventilátor zostane bežať ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia, aby sa rúra vyvetrala.	Nejde o poruchu rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Valčekový kruh chýba alebo nie je správne nasadený.	Nasadte valčekový kruh a skúste to znova.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový kruh nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Grilovanie		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných telies dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných telesách sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných telies.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných telies dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných telesách sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných telies.
Pri používaní rúry cítiteľ spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.
Para		
Pri varení na pare počujem vrieť vodu	Voda sa ohrieva parným ohrievačom.	Nejde o poruchu rúry.
Po ukončení varenia na pare počujem nezvyčajné zvuky.	Po ukončení varenia na pare sa voda odvádza zvnútra parného ohrievača.	Nejde o poruchu rúry.
Para nevychádza von.	Nie je nainštalovaný zásobník na vodu.	Skontrolujte, či je správne nainštalovaný zásobník na vodu.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Zásobník naplňte vodou a skúste znova.

Technické údaje

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

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúra FG77S*/FG78S* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model		FG77S*/FG78S*
Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Príkon	Mikrovlnný ohrev	1300 W
	Grilovanie	1100 W
	Kombinovaný režim	2400 W
Výstupný výkon		100 W/850 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Metóda chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie	489 x 275 x 326 mm
	Priestor rúry	330 x 211 x 291 mm
Objem		20 l
Hmotnosť	Čistá	Približne 13,5 kg
Úroveň hluku		41 dBA

Poznámky

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	VOLAJTE	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	800-SAMSUNG (800-726 786)	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



DE68-04136G-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

FG77S* / FG78S*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3	Použití funkce Rozmrazování	22
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Volba příslušenství	23
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Grilování	23
Omezená záruka	8	Kombinace Mikrovlnného ohřevu a Grilování	24
Definice výrobní skupiny	8	Použití funkce Parní čištění	25
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Vypnutí zvukového signálu	26
		Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	26
Umístění a zapojení	9	Pokyny pro výběr nádobí	27
Příslušenství	9		
Součásti pro instalaci	9	Pokyny pro přípravu pokrmů	28
Šablona	10	Mikrovlny	28
Pokyny k instalaci mikrovlnné trouby	10	Vaření	28
Instalace mikrovlnné trouby	11	Ohřev	31
		Ohřev tekutin	31
Údržba	13	Ohřev dětské výživy	32
Čištění	13	Ruční rozmrazování	33
Výměna (oprava)	13	Grilování	35
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	13	Mikrovlnný režim + Grilování	35
		Speciální rady	38
Funkce trouby	14	Řešení problémů	39
Trouba	14	Řešení problémů	39
Ovládací panel	14		
Používání trouby	15	Technické údaje	43
Princip funkce mikrovlnné trouby	15		
Nastavení času	15		
Vaření/Ohřev	16		
Nastavení doby vaření	17		
Zastavení vaření	17		
Nastavení režimu úspory energie	17		
Použití funkce Automatický ohřev	18		
Použití funkce Automatické Opékání	19		
Používání funkce ručního opékání	20		

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

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

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

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

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

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

- v penziónech.

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

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

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

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Bezpečnostní pokyny

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavěné použití. Tento spotřebič nesmí být umístěn ve skříni.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

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

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti.

Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

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

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

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

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

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

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

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

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

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

K čištění dvírek a skla trouby nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nepoužívejte parní čistič.

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

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

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

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

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

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

Povrchy se během použití často zahřívají.

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

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

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

Bezpečnostní pokyny

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

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

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

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

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

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

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

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

Neberte šňůru do mokrých rukou.

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

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

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

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

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

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

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

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postřikáním vodou.

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

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

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

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

Mikrovlnná trouba - výstraha

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

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

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

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

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

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

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

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

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
Důležité: Dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Bezpečnostní pokyny

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

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

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

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

Definice výrobní skupiny

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

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

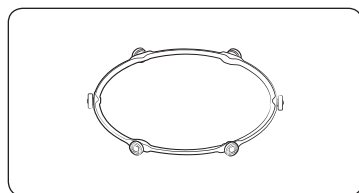
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

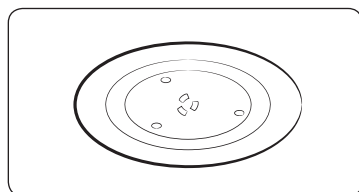
Umístění a zapojení

Příslušenství

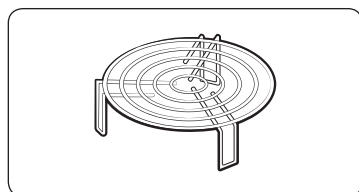
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



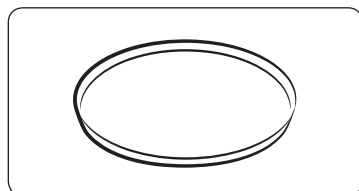
- 01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



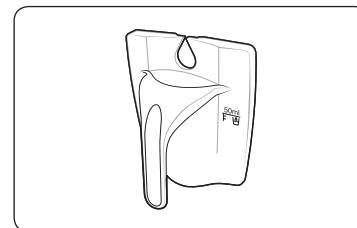
- 02 Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojkou.
Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



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



- 04 Opékací talíř**, viz strany 19 až 21.
Opékací talíř pro funkce automatické opékání nebo ruční opékání.

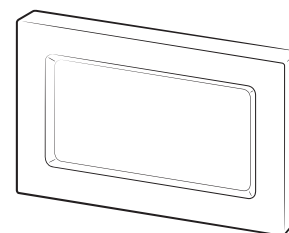


- 05 Čistící nádobka na vodu**, viz strana 25.
Nádobka na vodu se používá pro čištění.

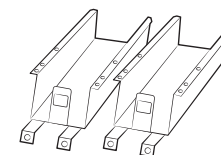
⚠ UPOZORNĚNÍ

NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Součásti pro instalaci



Rám



Montážní konzoly na spodní část (2)



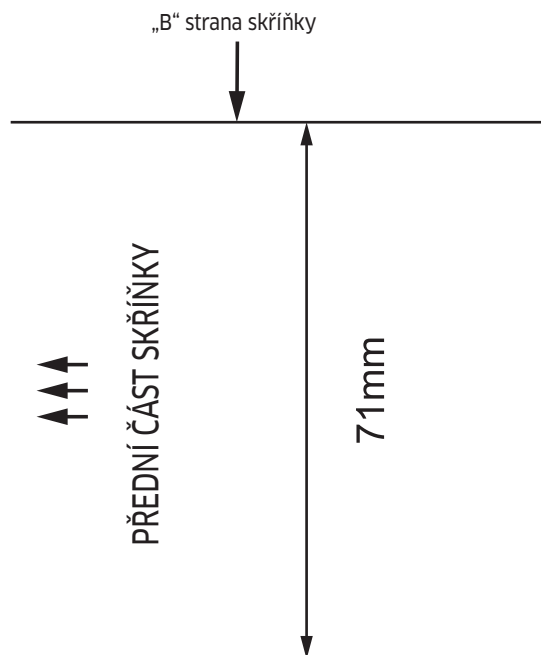
Pripevňovací montážní konzoly (2)



Šrouby (8)

Umístění a zapojení

Šablona



Pokyny k instalaci mikrovlnné trouby

Tento spotřebič splňuje předpisy Evropské unie.

Likvidace obalového materiálu a spotřebiče.

Obal tohoto přístroje je recyklovatelný.

Obal může být z následujících materiálů:

- lepenka;
- polyetylenová fólie (PE);
- bezfreonový polystyren (polystyrenová tvrdá pěna).

Zajistěte odpovídající likvidaci těchto materiálů v souladu s místními předpisy.

Informace o tom, jak řádně likvidovat vyřazené domácí spotřebiče, vám poskytnou příslušné úřady.

Bezpečnost

Tento spotřebič by měl být zapojen pouze kvalifikovaným technikem.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro domácí použití.

Je určena výhradně pro domácí přípravu pokrmů.

Spotřebič je během provozu a po jeho skončení horký.

Myslete na to, pokud se ke spotřebiči přiblíží malé děti.

Instalace poblíž běžné trouby.

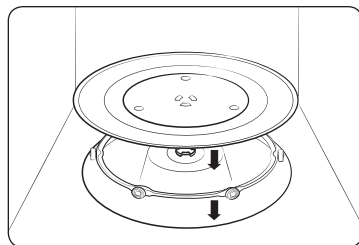
- Pokud se mikrovlnná trouba instaluje vedle běžné trouby, měl by mezi nimi být dostatek místa, aby se zabránilo přehřátí. Působením nadměrně vysokých teplot může dojít ke zkroucení rámu. Samozřejmě je důležité přísně dodržovat pokyny k instalaci od výrobce běžné trouby.
- Vestavěná mikrovlnná trouba nesmí být instalována nad běžnou troubu, jinak může dojít k negativnímu ovlivnění chladicího systému mikrovlnné trouby působením horkého vzduchu, který vytváří běžná trouba.

Připojení k elektrické síti

Elektrická zásuvka, ke které bude spotřebič připojen, musí vyhovovat národním a místním předpisům.

Pokud chcete vytvořit fixní připojení, přívodní kabel musí být vybaven vícepólovým vypínačem s minimálním rozstupem kontaktů 3 mm.

Instalace mikrovlnné trouby

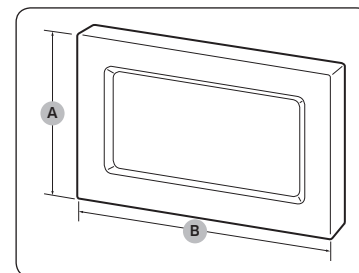
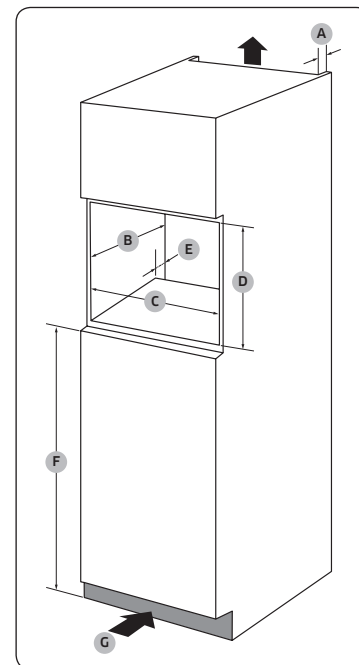


1. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dveří vlhkým hadříkem.

Rozměry



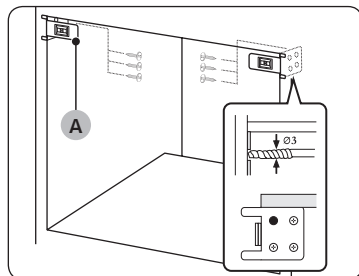
Skříňka

A	50 mm
B	550 mm
C	564 mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²

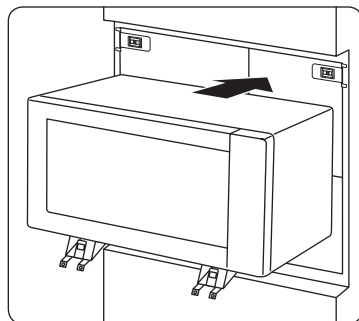
Rám

A	380 mm
B	595 mm

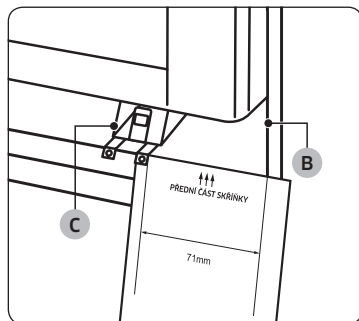
Umístění a zapojení



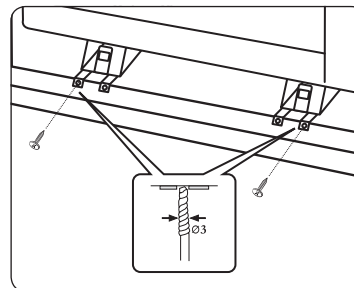
1. K vytvoření otvorů použijete 3mm vrták. Přišroubujte šrouby do **Přípevňovací montážní konzoly (A)**.



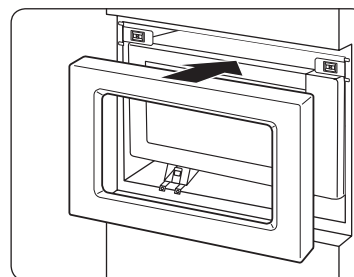
2. Vložte mikrovlnnou troubu do skříňky.



3. Podle šablony umístěte **Montážní konzoly na spodní část (C)**, do vzdálenosti 71 mm od "B" strany skříňky.



4. K vytvoření otvorů použijete 3mm vrták. Přišroubujte šrouby do **Montážní konzoly na spodní část**.



5. Připevněte **rám**.
6. Zapojte spotřebič do zásuvky. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje.

Údržba

Čištění

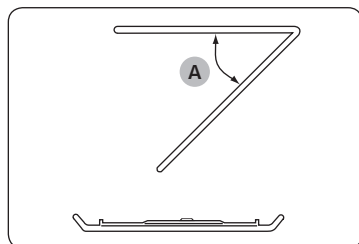
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

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

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° (A), viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

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

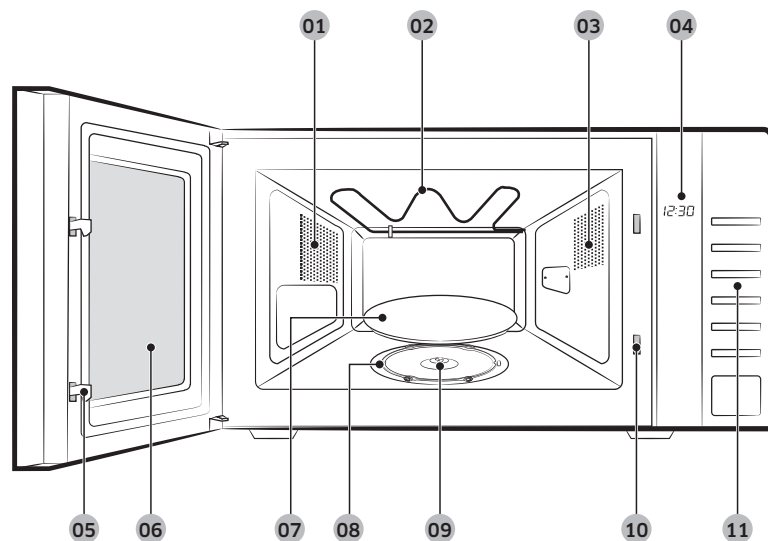
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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

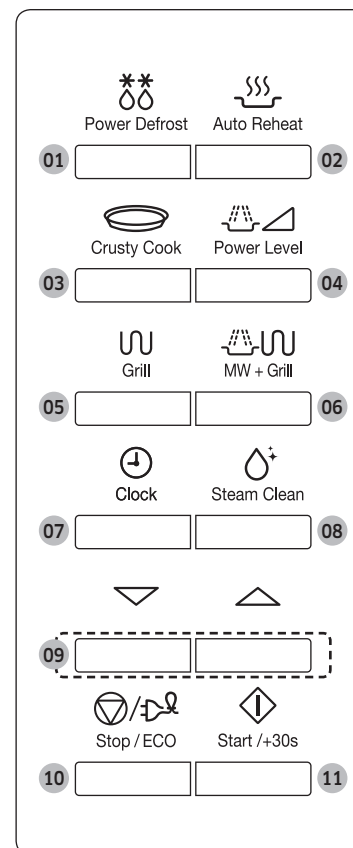
Funkce trouby

Trouba



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

Ovládací panel



- | | |
|---|------------------------------------|
| 01 Power Defrost (Rozmrazování) | 02 Auto Reheat (Automatický ohřev) |
| 03 Crusty Cook (Opékání) | 04 Power Level (Výkonový stupeň) |
| 05 Grill (Grilování) | 06 Combi (Kombinovaný režim) |
| 07 Clock (Hodiny) | 08 Steam Clean (Parní čištění) |
| 09 Nahoru/Dolů (doba vaření, hmotnost a velikost porce) | 10 Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM) |
| 11 Start/+30s | |

Používání trouby

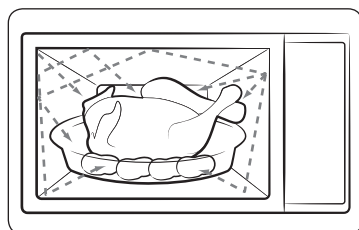
Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

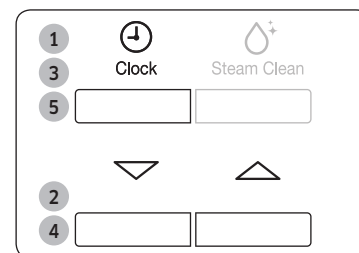
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Nastavení času

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.

Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24 hodinovém nebo ve 12 hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení



1. Chcete-li zobrazit čas ve...
 - 24 hodinovém formátu.
 - 12 hodinovém formátu.Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko **Clock (Hodiny)**.
2. Stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru** se nastavují hodiny.
3. Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.
4. Stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru** se nastavují minuty.
5. Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.

📖 POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

Používání trouby

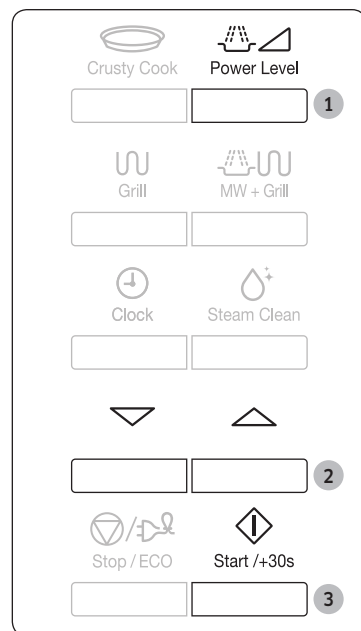
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření.
- Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.



- Stiskněte tlačítko **Power Level (Výkonový stupeň)**. Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon): Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka **Power Level (Výkonový stupeň)**, dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve watttech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.
- Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**.
- Stiskněte tlačítko **Start/+30s**. Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
 - Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
 - Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3 krát (v minutových intervalech).
 - Znovu se zobrazí aktuální čas.

📖 POZNÁMKA

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (850 W), stiskněte tlačítko **Start/+30s** jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

Výkonový stupeň

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	850 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM I	300 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM III	600 W	1100 W

Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **Start/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.



Každým stisknutím tlačítka **Start/+30s** přidáte 30 sekund.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

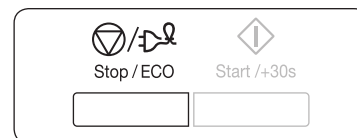
- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	• Otevřete dvířka. Vaření se zastaví. • Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka Start/+30s.
Zcela	• Stiskněte jednou tlačítko Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM). Vaření se zastaví. • Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM).

POZNÁMKA

Jakékoli nastavení je možné zrušit také před zahájením přípravy pokrmu – stačí stisknout tlačítko **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Nastavení režimu úspory energie



Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Stiskněte tlačítko **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Používání trouby

Použití funkce Automatický ohřev

Funkce **Auto Reheat (Automatický ohřev)** zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**.

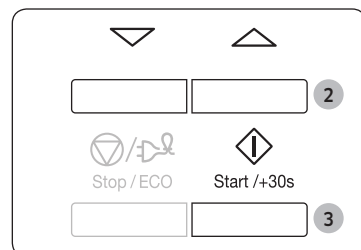
⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Auto Reheat (Automatický ohřev)** vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**. (viz tabulka na následující straně)

3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.
Vaření se spustí. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3 krát (v minutových intervalech).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nastavení funkce Automatický ohřev

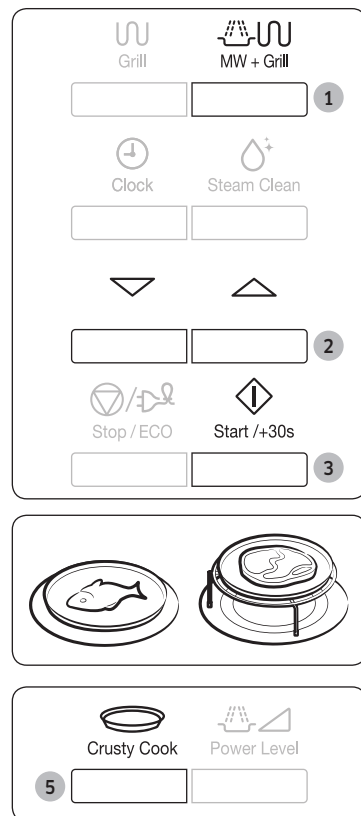
V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Auto Reheat (Automatický ohřev)**.

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba odstavení
1. Hotový pokrm (chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	3 min.
	Pokyny Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).	
2. Polévka/ Omáčka (chlazený)	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	3 min.
	Pokyny Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení nádobu zakryjte. Před odstavením a po něm polévku zamíchejte.	
3. Zapékané těstoviny (mražené)	200 g 400 g	3 min.
	Pokyny Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny jako jsou lasagne, cannelloni nebo makaróny.	
4. Nápoje Káva, Mléko, Čaj, Voda (pokojová teplota)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1 až 2 min.
	Pokyny Nalijte nápoj do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm nápoj pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).	

Použití funkce Automatické Opékání

U funkce **Auto Crusty Cook (Automatické Opékání)** se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**.

Nejprve položte opékač talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Položte opékač talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – Grilování stisknutím tlačítka **Combi (Kombinovaný režim)**.
2. Stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru** nastavte dobu předehřátí (3 až 5 minut).
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

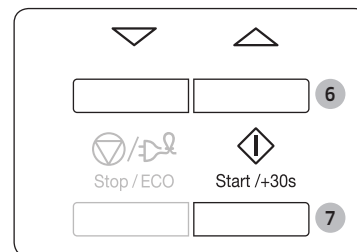
Opékač talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.

4. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na opékač talíř. Zavřete dvířka.

📖 POZNÁMKA

Položte opékač talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.

5. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Crusty Cook (Opékání)** vyberte pokrm, který chcete vařit.



6. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**. (Viz tabulka na následující straně.)
7. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.
Vaření se spustí. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3 krát (v minutových intervalech).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

📖 POZNÁMKA

- Jak čistit opékač talíř: Opékač talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houbičky, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy. Opékač talíř není vhodný k mytí v myčce.

Nastavení funkce Automatické Opékání

V následující tabulce jsou uvedeny různé automatické programy funkce Opékání, množství a příslušné pokyny.

Tyto programy pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilování. Před použitím funkce Opékání doporučujeme předehřát opékač talíř na otočném talíři po dobu 3 až 5 minut pomocí kombinace výkonu 600 W a funkce Grilování. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřívání	Doba odstavení
1. Mražená pizza (-18 °C)	200 g	5 min.	-
	300 g		
	400 g		
	Pokyny		
Předehřejte opékač talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékač talíř. Položte opékač talíř na rošt.			



Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřívání	Doba odstavení
2. Mražené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4 min.	2 až 3 min.
	Pokyny		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékacího talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékací talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy.		
3. Mražený koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (1 až 2 ks)	3 min.	1 až 2 min.
	Pokyny		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.		
4. Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4 min.	-
	Pokyny		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékací talíř olejem v množství jedné polévkové lžice. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékací talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.		

Používání funkce ručního opékání

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – Grilování [600 W + Grilování] dle časů a instrukcí v tabulce.
Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
 - Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Ke krájení na opékacím talíři nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž).
 - Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.
3. Položte pokrm na opékací talíř.
 - Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).
 - Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (viz tabulka na následující straně)



Nastavení funkce ruční opékání

Opékací talíř doporučujeme předeřhřát přímo na otočném talíři.

Předeřhřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Grilování po dobu 3 až 5 minut.

Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Doba předeřhřátí (min.)	Napájení	Doba vaření (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	3	600 W + Grilování	3½ až 4
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	3	450 W + Grilování	4½ až 5
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte jej do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Pečené brambory	250 g 500 g	3	600 W + Grilování	5 až 6 8 až 9
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.			

Pokrm	Velikost porce	Doba předeřhřátí (min.)	Napájení	Doba vaření (min.)
Mražený karbanátek	2 ks (125 g)	3	600 W + Grilování	7 až 7½
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Mražené karbanátky položte vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Po 4 až 5 minutách obraťte.			
Chlazená pizza	300 až 350 g	5	450 W + Grilování	6½ až 7½
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Mražené rybí prsty	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4	600 W + Grilování	7 až 8 9 až 10
	Pokyny			
	Předeřhřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Po 4 minutách obraťte (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).			

Používání trouby

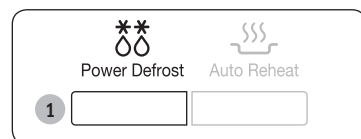
Použití funkce Rozmrazování

Funkce **Power Defrost (Rozmrazování)** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba/koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

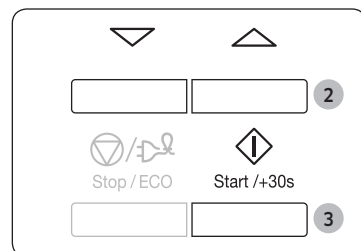
⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka funkce **Power Defrost (Rozmrazování)** zvolte typ pokrmu, který chcete připravit. (viz tabulka na následující straně)



2. Vyberte hmotnost potravin stisknutím tlačítka **Dolů** a **Nahoru**. Je možné nastavit maximálně 1500 g.
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.
 - Spustí se rozmrazování.
 - V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit potravinu.
 - Dalším stisknutím tlačítka **Start/+30s** rozmrazování dokončíte.

📖 POZNÁMKA

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného vaření / ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 16.

Nastavení funkce Rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Power Defrost (Rozmrazování)**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

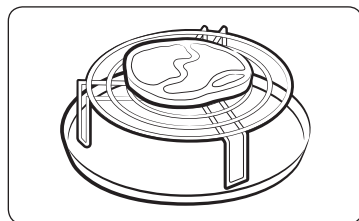
Kód/ Potravina	Velikost porce	Doba odstavení
1. Maso	200 až 1500 g	20 až 60 min.
	Pokyny Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.	
2. Drůbež	200 až 1500 g	20 až 60 min.
	Pokyny Konce stehů a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.	
3. Ryby	200 až 1500 g	20 až 50 min.
	Pokyny Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.	

Kód/ Potravina	Velikost porce	Doba odstavení
4. Chléb nebo koláč	125 až 625 g	5 až 20 min.
	Pokyny Vložte chléb na kousek papírové kuchyňské utěrky a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.	

POZNÁMKA

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční Rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o funkci ruční rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 33–34.

Volba příslušenství



Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod. Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

POZNÁMKA

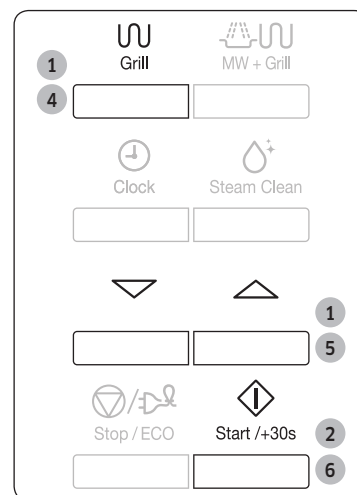
Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části „Pokyny pro výběr nádobí“ na straně 27.

Grilování

Funkce grilování umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

UPOZORNĚNÍ

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby **VŽDY** používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké. Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.



1. Stisknutím tlačítka **Grill (Grilování)** a nastavením doby předehřívání pomocí tlačítka **Dolů** a **Nahoru** předehřejte gril na požadovanou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**.
3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.
4. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.
5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**. Maximální doba grilování je 60 minut.
6. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**. Grilování se spustí. Po dokončení vaření:
 - 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
 - 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3 krát (v minutových intervalech).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabráňoval přehřátí trouby.

Používání trouby

Kombinace Mikrovlnného ohřevu a Grilování

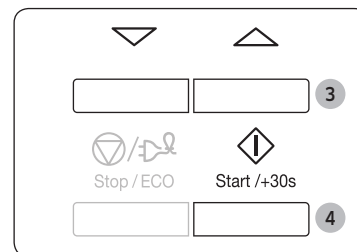
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- **VŽDY** používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- **VŽDY** používejte rukavice, protože nádoby je velmi horké.



1. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. Zobrazí se následující údaje:
 (mikrovlnný režim a režim grilování)
 600 W (výstupní výkon)
 - Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Combi (Kombinovaný režim)** dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
 - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Dolů** a **Nahoru**. Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s**. Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:
 - 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
 - 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3 krát (v minutových intervalech).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

📖 POZNÁMKA

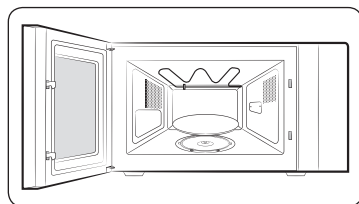
Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Použití funkce Parní čištění

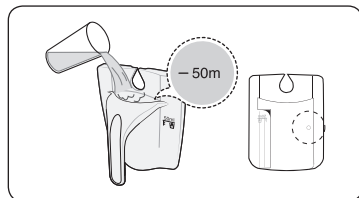
Parní čistící systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry. Po použití parní čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokožková teplota)
- Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.



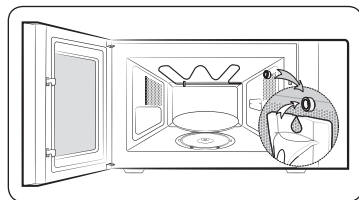
1. Otevřete dvířka.



2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Ryska je přibližně pro 50 ml.)

📖 POZNÁMKA

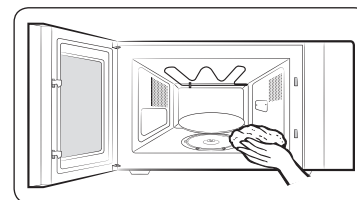
Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádoby více než 50 ml vody.



3. Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby.
4. Zavřete dvířka.



5. Stiskněte tlačítko **Steam Clean (Parní čištění)**. Během parního čištění může být uvnitř **MLHA**. Nejedná se o závadu, **PŘÍČINOU JE ZACLONĚNÍ VNITŘNÍHO SVĚTLA PÁROU**.



6. Otevřete dvířka.
7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou. Vyměňte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

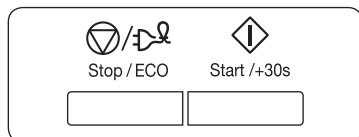
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu „**Parní čištění**“.
- Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

Používání trouby

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

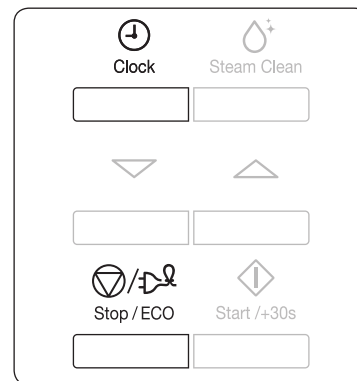


- Stiskněte současně tlačítka **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **Start/+30s**.
 - Na displeji se zobrazí „OFF“.
 - Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.
- Zvukový signál lze znovu zapnout současným stisknutím tlačítek **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **Start/+30s**.
 - Na displeji se zobrazí „On“.
 - Trouba opět pracuje se zapnutou zvukovou signalizací.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.



- Stiskněte současně tlačítka **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **Clock (Hodiny)**.
 - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
 - Na displeji se zobrazí „L“.
- Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek **Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **Clock (Hodiny)**.
 - Poté můžete troubu normálně používat.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepřehřívejte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádobí	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené

✓✗ : Budte opatrní

✗ : Nebezpečné



Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření.

Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Při odstavení nechte zakryté.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrášek/Kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		



Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně scedte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Bílá rýže (Předvařená)	250 g	850 W	16 až 17
	Pokyny		
	Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (Předvařená)	250 g	850 W	21 až 22
	Pokyny		
	Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (Rýže + Divoká Rýže)	250 g	850 W	17 až 18
	Pokyny		
	Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (Rýže + Obiloviny)	250 g	850 W	18 až 19
	Pokyny		
	Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	850 W	11 až 12
	Pokyny		
	Přidejte 1000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.

Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Brokolice	250 g	850 W	4 až 4½
	500 g		8 až 8½
	Pokyny		
	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	850 W	5½ až 6½
	Pokyny		
	Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny		
	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g	850 W	5 až 5½
	500 g		8½ až 9
	Pokyny		
	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky srovnejte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Cuketa	250 g	850 W	3½ až 4
	Pokyny		
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		
Lilek	250 g	850 W	3½ až 4
	Pokyny		
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny		
	Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
Žampiony	125 g	850 W	1½ až 2
	250 g		3 až 3½
	Pokyny		
	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.		
Cibule	250 g	850 W	5½ až 6
	Pokyny		
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Paprika	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny		
	Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g	850 W	4 až 5
	500 g		7½ až 8½
	Pokyny		
	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.		
Kedlubna	250 g	850 W	5 až 5½
	Pokyny		
	Kedlubnu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 850 W, zatímco jiné musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte nebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.



Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev dětské výživy

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání je přibližně 37 °C.

POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny		
	Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (Obilovina + Mléko + Ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny		
	Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30 až 40 s
	200 ml		50 s až 1 min.
	Pokyny		
	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		



Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Nápoje (Káva, Čaj a Voda)	150 ml (1 šálek)	850 W	1 až 1½
	250 ml (1 hrnek)		1½ až 2
	Pokyny		
	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek/hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (Chlazená)	250 g	850 W	3 až 3½
	Pokyny		
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (Chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny		
	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny		
	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Plněné těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600 W	5 až 6
	Pokyny		
	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		
Pokrm na talíři (Chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny		
	Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		

Ruční rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin. Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

	Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Maso	Mleté hovězí	250 g	180 W	6½ až 7½
		500 g		13 až 14
	Vepřové steaky	250 g	180 W	7½ až 8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.			
Drůbež	Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14½ až 15½
	Celé kuře	900 g	180 W	28 až 30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.			
Ryby	Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6 až 7 12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.			

	Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min.)
Ovoce	Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.			
Pečivo	Dalamánky (Každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½ až 1 2 až 2½
	Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4½ až 5
	Německý chléb (Pšeničná + Žitná Mouka)	500 g	180 W	8 až 10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.			

Grilování

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný režim + Grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Grilování, 450 W + Grilování a 300 W + Grilování.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Mražený pokrm	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min.)	Krok 2 (min.)
Veky (Každá asi 50 g)	2 ks	-	300 W + Grilování 1 až 1½	Pouze Grilování 1 až 2
	4 ks		300 W + Grilování 2 až 2½	Pouze Grilování 1 až 2
	Pokyny			
	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Bagety s Náplní (Rajčata, Sýr, Šunka, Žampiony)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Grilování	8 až 9	-
	Pokyny			
	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapečené brambory (Zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Grilování	13 až 14	-
	Pokyny			
	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné varné misky. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (Cannelloni, Makaróny, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grilování 14 až 15	-
	Pokyny			
	Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové misky z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Mražený pokrm	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min.)	Krok 2 (min.)
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Grilování	5 až 5½	3 až 3½
	Pokyny			
	Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Hranolky	250 g	450 W + Grilování	9 až 11	4 až 5
	Pokyny			
	Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeheřte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min.)	Krok 2 (min.)
Toastové plátky	4 ks (po 25 g)	Pouze Grilování	4 až 5	4½ až 5½
	Pokyny			
	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (Již upečené)	2 až 4 ks	Pouze Grilování	2 až 3	2 až 3
	Pokyny			
	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min.)	Krok 2 (min.)
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	-	300 W + Grilování 3½ až 4½	-
	400 g (4 ks)		300 W + Grilování 6 až 7	
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajský toast (Šunka, Ananas, Plátky Sýra)	2 ks (300 g)	450 W + Grilování	3½ až 4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g	600 W + Grilování	4½ až 5½	-
	500 g		8 až 9	
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt rozkrojenou stranou ke grilu.			
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Grilování	8 až 9	9 až 10
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	Krok 1 (min.)	Krok 2 (min.)
Jehněčí/Hovězí Steak (Střední)	400 g (4 ks)	Pouze Grilování	11 až 13	8 až 9
	Pokyny			
	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	-	300 W + Grilování 7 až 8	Pouze Grilování 6 až 7
	Pokyny			
	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g)	300 W + Grilování	4 až 4½	-
	2 jablka (přibl. 400 g)		6 až 7	
	Pokyny			
Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.				



Pokyny pro přípravu pokrmů

Speciální rady

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 850 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ PLÁTKŮ MANDLÍ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!



Řešení problémů

Řešení problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko Start/+30s , čímž spustíte provoz.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádob s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřívá. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci.

Problém	Příčina	Akce
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Stop/ECO (Stop/ÚSPORNÝ REŽIM) .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko Start/+30s , čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíhá elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.

Problém	Příčina	Akce
1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisujícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladič ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladič ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Grilování		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použití trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba neohřívá.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během přehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použití trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.
Pára		
Během vaření v páře je slyšet zvuk vařící se vody.	V generátoru páry se ohřívá voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Po ukončení vaření v páře se ozývá neobvyklý zvuk.	Po ukončení vaření v páře se z generátoru páry odčerpává voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Nevytváří se pára.	Není nainstalován zásobník na vodu.	Ujistěte se, že je zásobník na vodu správně nainstalován.
	V zásobníku na vodu není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou a zkuste to znovu.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung FG77S* / FG78S* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model		FG77S* / FG78S*
Zdroj napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Mikrovlnný režim	1300 W
	Grilování	1100 W
	Kombinovaný režim	2400 W
Výstupní výkon		100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Metoda chlazení		Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	Vnější	489 x 275 x 326 mm
	Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 291 mm
Objem		20 litrů
Hmotnost	Čistá	Přibližně 13,5 kg
Úroveň hluku		41 dBA

Poznámka

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

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-04136G-00

Microwave Oven

User manual

FG77S* / FG78S*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Using the Power Defrost feature	22
General safety	6	Choosing the accessories	23
Microwave operation precautions	7	Grilling	23
Limited warranty	8	Combining Microwaves and the Grill	24
Product group definition	8	Using the Steam Cleaning	25
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Switching the beeper off	26
		Safety-locking your microwave oven	26
Installation	9	Cookware guide	27
Accessories	9	Cooking guide	28
Included for installation	9	Microwaves	28
Template	10	Cooking	28
Installation instructions microwave oven	10	Reheating	31
Installing your microwave oven	11	Reheating liquids	31
		Reheating baby food	32
Maintenance	13	Manual defrosting	33
Cleaning	13	Grill	35
Replacement (repair)	13	Microwave + Grill	35
Care against an extended period of disuse	13	Special hints	38
		Troubleshooting	39
Oven features	14	Troubleshooting	39
Oven	14	Technical specifications	43
Control panel	14		
Oven use	15		
How a microwave oven works	15		
Setting the time	15		
Cooking/Reheating	16		
Adjusting the cooking time	17		
Stopping the cooking	17		
Setting the energy save mode	17		
Using the Auto Reheat feature	18		
Using the Auto Crusty Cook function	19		
Using the manual crusty cook function	20		

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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.

Safety instructions

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs.

Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Safety instructions

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

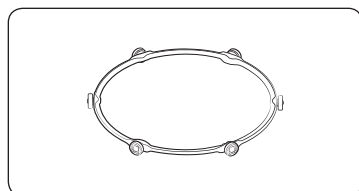
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

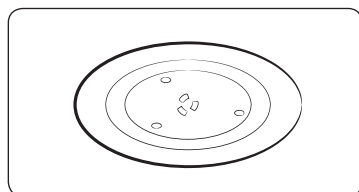
Installation

Accessories

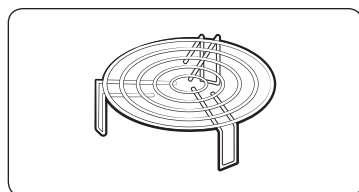
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



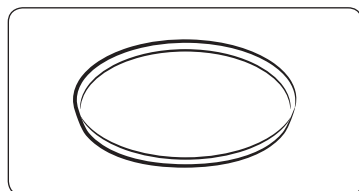
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
The roller ring supports the turntable.



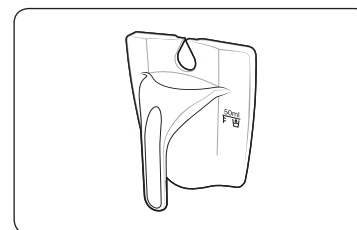
- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.



- 04 Crusty plate**, see pages 19 to 21.
The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.

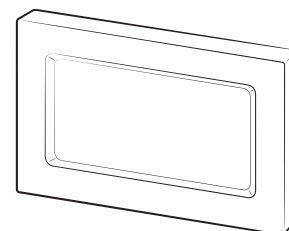


- 05 Clean Water Bowl**, see page 25.
The water bowl can be used to clean.

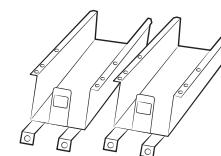
⚠ CAUTION

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Included for installation



Trim



BKT-Base (2)



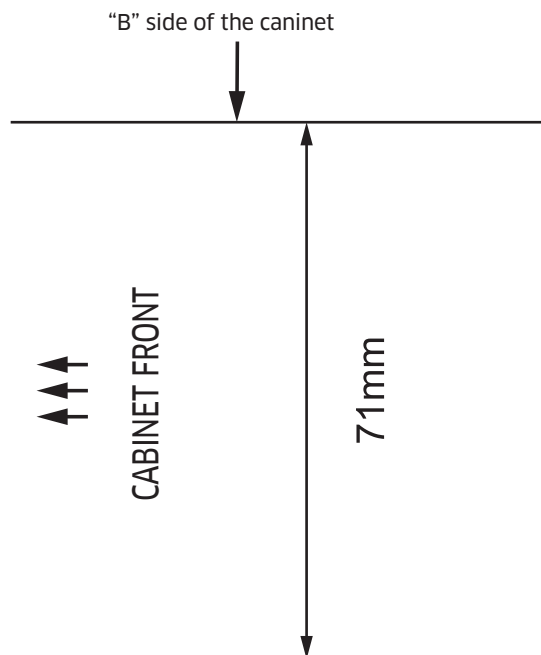
BKT-Install (2)



Screws (8)

Installation

Template



Installation instructions microwave oven

This appliance complies with the EU regulations.

Disposal of packaging and appliance.

The appliance's packaging is recyclable.

The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

Safety

The appliance should only be connected by a qualified technician.

The microwave oven has been designed for domestic use.

You should use it exclusively for cooking food.

The appliance is hot during and after use.

Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

Installation near to a conventional oven.

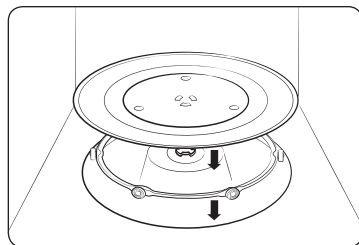
- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the trim can warp with excessively high temperatures. Obviously, it is important to adhere strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.

Installing your microwave oven

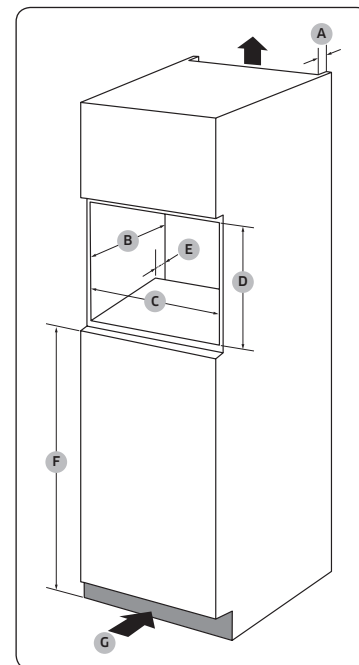


1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

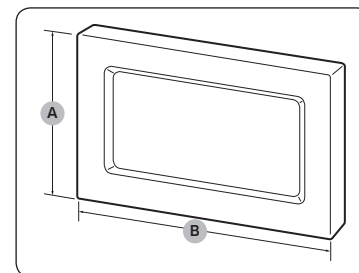
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Dimensions



Cabinet

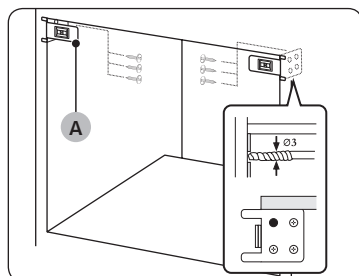
A	50 mm
B	550 mm
C	564 mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



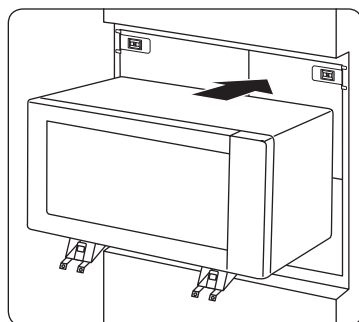
Trim

A	380 mm
B	595 mm

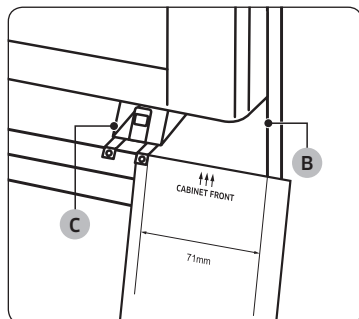
Installation



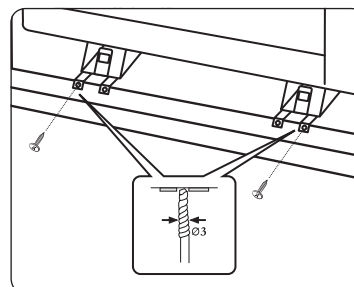
1. Use the 3 mm drill to make holes. Fix screws into **BKT-Install (A)**.



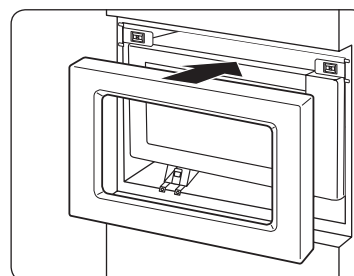
2. Insert the microwave oven into the cabinet.



3. Use the template to place the **BKT-Base (C)** 71 mm away from "B" side of the cabinet.



4. Use the 3 mm drill to make holes. Fix screws into **BKT-Base**.



5. Attach the **trim**.
6. Make the electrical connection. Check that the appliance work.

Maintenance

Cleaning

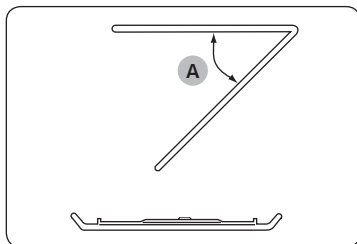
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

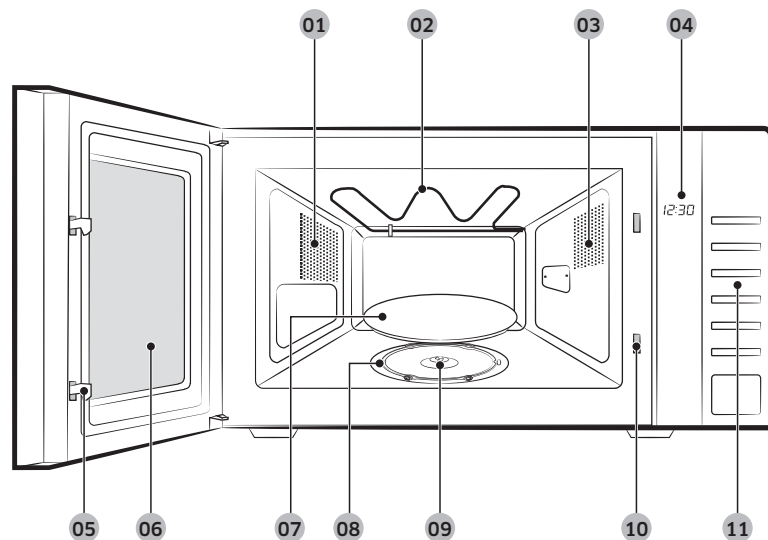
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

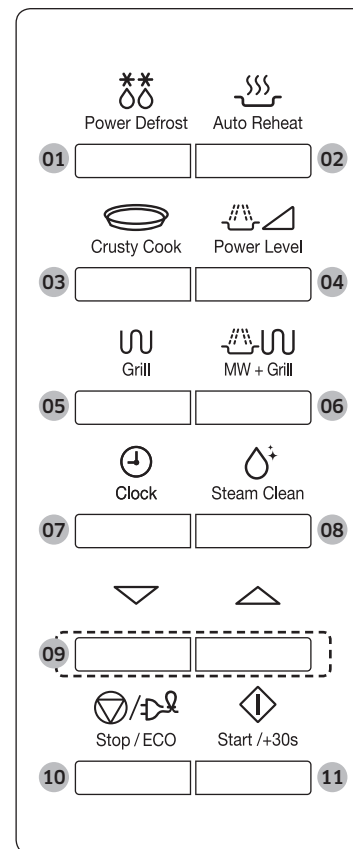
Oven features

Oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|------------|
| 01 Ventilation holes | 02 Grill | 03 Light |
| 04 Display | 05 Door latches | 06 Door |
| 07 Turntable | 08 Roller ring | 09 Coupler |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01 Power Defrost
- 02 Auto Reheat
- 03 Crusty Cook
- 04 Power Level
- 05 Grill
- 06 Combi
- 07 Clock
- 08 Steam Clean
- 09 Up/Down (cook time, weight and serving size)
- 10 Stop/ECO
- 11 Start/+30s

Oven use

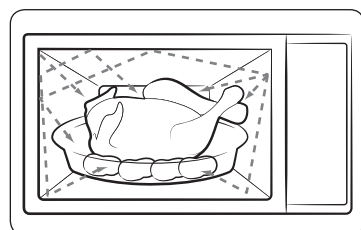
How a microwave oven works

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:

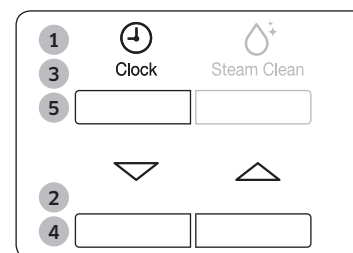
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Setting the time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure



1. To display the time in the...
 - 24-hour notation.
 - 12-hour notation.Press the **Clock** button once or twice.
2. Press the **Down** and **Up** buttons to set the hour.
3. Press the **Clock** button.
4. Press the **Down** and **Up** buttons to set the minute.
5. Press the **Clock** button.

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Oven use

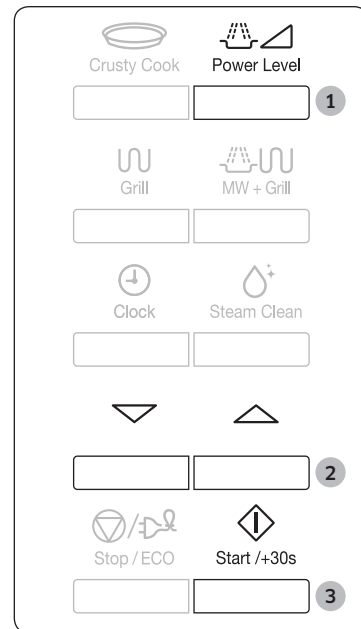
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

- **ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Power Level** button. The 850 W (maximum cooking power) indications are displayed. Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.
2. Set the cooking time by pressing the **Down** and **Up** buttons as required.
3. Press the **Start/+30s** button. The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

NOTE

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (850 W), simply press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power levels

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.



Press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

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 press the Start/+30s button.
Completely	• Press the Stop/ECO button once. Cooking stops. • If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop/ECO button again.

NOTE

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/ECO**.

Setting the energy save mode



The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Stop/ECO** button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Oven use

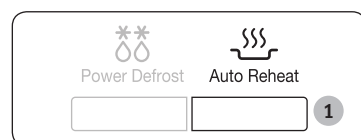
Using the Auto Reheat feature

The **Auto Reheat** feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the **Down** and **Up** buttons.

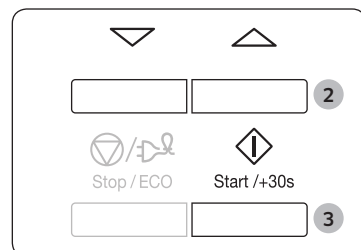
⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the **Down** and **Up** buttons. (Refer to the table on the side).
3. Press the **Start/+30s** button. Cooking starts. When it has finished.
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Auto Reheat settings

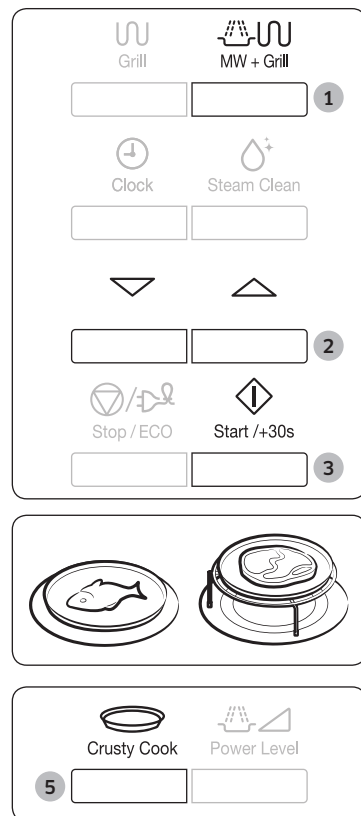
The following table presents the various **Auto Reheat** Programmes, quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving size	Standing time
1. Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Instructions Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
2. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Instructions Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
3. Pasta Gratin (frozen)	200 g 400 g	3 min.
	Instructions Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.	
4. Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	Instructions Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).	

Using the Auto Crusty Cook function

With the **Auto Crusty Cook** feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the **Down** and **Up** buttons.

First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination by pressing the **Combi** button.
2. Set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the **Down** and **Up** buttons.
3. Press the **Start/+30s** button.

CAUTION

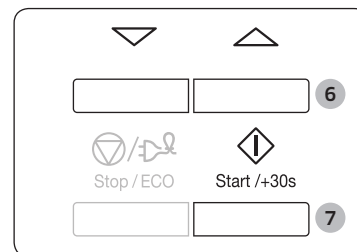
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

4. Open the oven door. Place the food on the crusty plate. Close the door.

NOTE

Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.



6. Select the size of the serving by pressing the **Down** and **Up** buttons. (Refer to the table on the side)
7. Press the **Start/+30s** button. Cooking start. When it has finished.
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

NOTE

- **How to clean the Crusty Plate:** Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

Auto Crusty Cook settings

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities and appropriate instructions.

These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Preheating time	Standing time
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g	5 min.	-
	300 g		
	400 g		
	Instructions		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.		



Oven use

Code/Food	Serving size	Preheating time	Standing time
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc.) 250 g (2 pcs.)	4 min.	2-3 min.
	Instructions		
	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.		
3. Frozen Quiche/Pie (-18 °C)	150 g (1 pc.) 300 g (1-2 pcs.)	3 min.	1-2 min.
	Instructions		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.		
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	-
	Instructions		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.		

Using the manual crusty cook function

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

- Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
 - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
 - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.
- Place the food on the crusty plate.
 - Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.
 - Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
- Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)



Manual crusty cook settings

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	3	600 W + Grill	3½-4
	Instructions			
	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	3	450 W + Grill	4½-5
	Instructions			
	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
Baked Potatoes	250 g	3	600 W + Grill	5-6
	500 g			8-9
	Instructions			
	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			

Food	Serving size	Preheating time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Frozen Burger	2 pcs. (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Instructions			
	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 minutes.			
Chilled Pizza	300-350 g	5	450 W + Grill	6½-7½
	Instructions			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs.)	4	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 pcs.)			9-10
	Instructions			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 minutes (5 pcs.) or after 6 minutes (10 pcs.).			

Oven use

Oven use

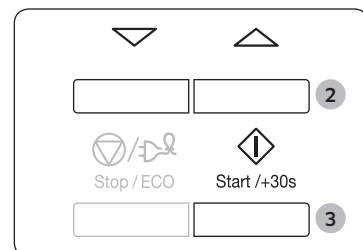
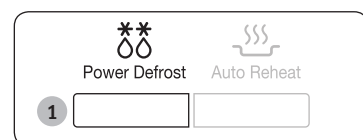
Using the Power Defrost feature

The **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

⚠ CAUTION

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).
2. Select the food weight by pressing the **Down** and **Up** buttons. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.
3. Press the **Start/+30s** button.
 - Defrosting begins.
 - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
 - Press **Start/+30s** button again to finish defrosting.

📖 NOTE

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 16 for further details.

Power Defrost settings

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread/Cake on a ceramic plate.

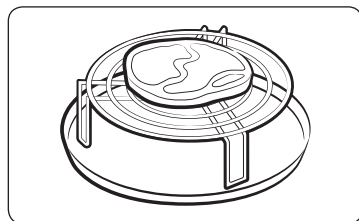
Code/Food	Serving size	Standing time
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.
	Instructions Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.	
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.
	Instructions Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.	
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.
	Instructions Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.	

Code/Food	Serving size	Standing time
4. Bread/ Cake	125-625 g	5-20 min.
	Instructions Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.	

NOTE

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the pages 33-34.

Choosing the accessories



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

NOTE

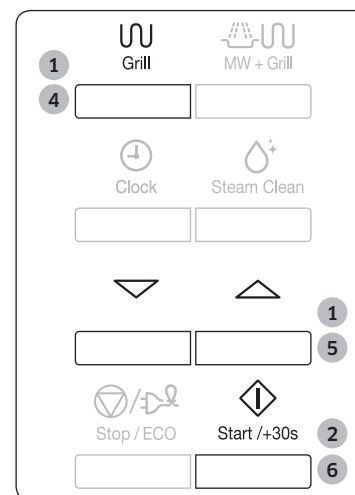
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the “Cookware guide” on page 27.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **Down** and **Up** buttons.
2. Press the **Start/+30s** button.
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.
4. Press the **Grill** button.
5. Set the Grilling time by pressing the **Down** and **Up** buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.
6. Press the **Start/+30s** button. Grilling cooking start. When it has finished.
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.



Oven use

Combining Microwaves and the Grill

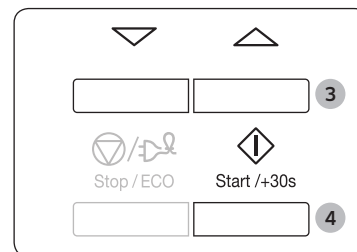
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ 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.



1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
2. Press the **Combi** button.
The following indications are displayed:
🔥📶 (microwave and grill mode)
600 W (out power)
 - Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
 - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the **Down** and **Up** buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.
4. Press the **Start/+30s** button.
Combination cooking starts. When it has finished.
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

📖 NOTE

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

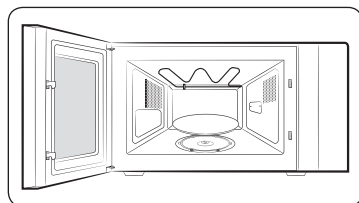


Using the Steam Cleaning

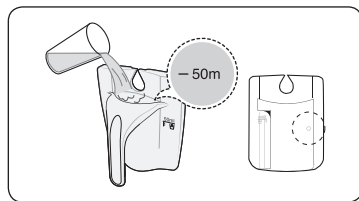
The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

⚠ CAUTION

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only, and no distilled water.



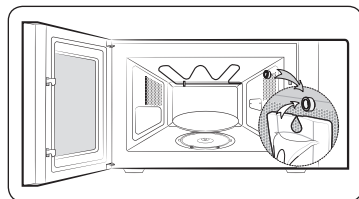
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)

📖 NOTE

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

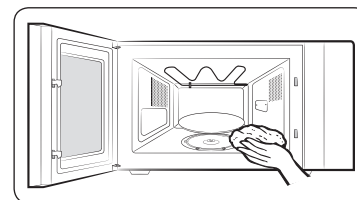


3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

4. Close the door.



5. Press the **Steam Clean** button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning, but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE light INSIDE**.



6. Open the door.
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

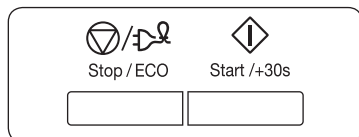
⚠ CAUTION

- Water bowl only can be use during **"Steam Clean"** mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Oven use

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.

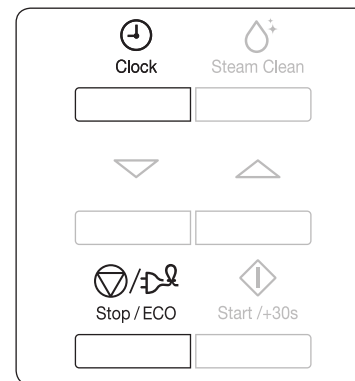


- Press the **Stop/ECO** and **Start/+30s** buttons at the same time.
 - The display shows "**OFF**".
 - The oven does not beep each time you press a button.
- To switch the beeper back on, press the **Stop/ECO** and **Start/+30s** buttons again at the same time.
 - The display shows "**On**".
 - The oven operates with the beeper on again.

Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



- Press the **Stop/ECO** and **Clock** buttons at the same time.
 - The oven is locked (no functions can be selected).
 - The display shows "**L**".
- To unlock the oven, press the **Stop/ECO** and **Clock** buttons again at the same time.
 - The oven can be used normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe



Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.

Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	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 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	850 W	16-17
	Instructions		
	Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	850 W	21-22
	Instructions		
	Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	850 W	17-18
	Instructions		
	Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	850 W	18-19
	Instructions		
	Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	850 W	11-12
	Instructions		
	Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.

Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		8-8½
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	850 W	5½-6½
	Instructions		
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	850 W	4½-5
	Instructions		
	Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8½-9
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Courgettes	250 g	850 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.		
Egg Plants	250 g	850 W	3½-4
	Instructions		
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	850 W	4½-5
	Instructions		
	Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	850 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	850 W	5½-6
	Instructions		
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pepper	250 g	850 W	4½-5
	Instructions		
	Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	850 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	850 W	5-5½
	Instructions		
	Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 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 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating.

Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating – to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Cooking guide

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 sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

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)	850 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		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	850 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.		

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.



Cooking guide

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.
For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

	Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	Minced Beef	250 g	180 W	6½-7½
		500 g		13-14
	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.			
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.)	180 W	6-7
		400 g (4 pcs.)		12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.			

	Food	Serving Size	Power	Time (min.)
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 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



Cooking guide

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.	-	300 W + Grill 1-1½	Grill only 1-2
	4 pcs.		300 W + Grill 2-2½	Grill only 1-2
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill 14-15	-
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pcs.	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			



Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	-	300 W + Grill 3½-4½	-
	400 g (4 pcs.)		300 W + Grill 6-7	
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	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	8-9	9-10
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs.)	Grill only	11-13	8-9
	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	250 g (2 pcs.)	-	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		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.				



Cooking guide

Special hints

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 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 850 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!



Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start/+30s button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.
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.

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Stop/ECO button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start/+30s button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.

Problem	Cause	Action
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.



Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.
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.



Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM, we as distributors testify, that the FG77S* / FG78S* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model		FG77S* / FG78S*
Power source		230 V ~ 50 Hz
Power consumption	Microwave	1300 W
	Grill	1100 W
	Combined mode	2400 W
Output power		100 W / 850 W (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Cooling method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	489 x 275 x 326 mm
	Oven cavity	330 x 211 x 291 mm
Volume		20 liter
Weight	Net	13.5 kg approx
Noise Level		41 dBA

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	800-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



DE68-04136G-00