

# Kuchenka mikrofalowa

## Instrukcja obsługi

MG22M8054A\*



**SAMSUNG**

# Spis treści

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>                               | <b>3</b>  |
| Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa                                | 6         |
| Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej                     | 7         |
| Ograniczona gwarancja                                                    | 8         |
| Definicja grupy produktu                                                 | 8         |
| Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) | 8         |
| <b>Instalacja</b>                                                        | <b>9</b>  |
| Akcesoria                                                                | 9         |
| Taca obrotowa                                                            | 9         |
| <b>Konserwacja</b>                                                       | <b>10</b> |
| Czyszczenie                                                              | 10        |
| Wymiana (naprawa)                                                        | 10        |
| Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia               | 10        |
| <b>Funkcje kuchenki</b>                                                  | <b>11</b> |
| Kuchenka                                                                 | 11        |
| Panel sterowania                                                         | 11        |
| <b>Korzystanie z kuchenki</b>                                            | <b>12</b> |
| Jak działa kuchenka mikrofalowa                                          | 12        |
| Sprawdzanie poprawności działania kuchenki                               | 12        |
| Gotowanie/Podgrzewanie                                                   | 13        |
| Ustawianie godziny                                                       | 13        |
| Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw                               | 14        |
| Szybkie uruchomienie                                                     | 14        |
| Dostosowywanie czasu pracy                                               | 15        |
| Zatrzymywanie pracy kuchenki                                             | 15        |
| Ustawianie trybu oszczędzania energii                                    | 15        |
| Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie                                | 16        |
| Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie                             | 17        |
| Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury                           | 20        |
| Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów                                  | 21        |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| Grillowanie                                              | 22        |
| Połączenie mikrofal i grilla                             | 22        |
| Korzystanie z funkcji grill+30s                          | 23        |
| Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska               | 24        |
| Wyłączanie sygnału dźwiękowego                           | 24        |
| <b>Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych</b> | <b>25</b> |
| <b>Zasady przygotowywania potraw</b>                     | <b>26</b> |
| Mikrofale                                                | 26        |
| Gotowanie                                                | 26        |
| Podgrzewanie                                             | 28        |
| Podgrzewanie płynów                                      | 29        |
| Podgrzewanie odżywek dla dzieci                          | 29        |
| Wskazówka:                                               | 29        |
| Ręczne rozmrażanie                                       | 30        |
| Grill                                                    | 31        |
| Mikrofale + Grill                                        | 31        |
| Porady i wskazówki                                       | 34        |
| <b>Rozwiązywanie problemów</b>                           | <b>35</b> |
| Rozwiązywanie problemów                                  | 35        |
| Ostrzeżenia dotyczące instalacji                         | 37        |
| Kod informacyjny                                         | 37        |
| <b>Parametry techniczne</b>                              | <b>38</b> |

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

### TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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.



## TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA - OPCJONALNIE

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

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

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

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

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

### Kuchenka mikrofalowa - ostrzeżenia

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

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

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

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

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

### Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

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

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

### Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

## 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 podstawa.

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

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

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

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

### Definicja grupy produktu

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

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

### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

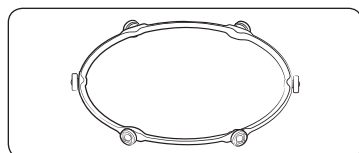
Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



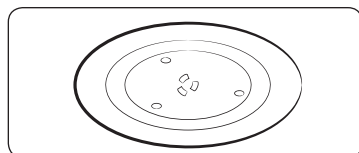
# Instalacja

## Aksesoria

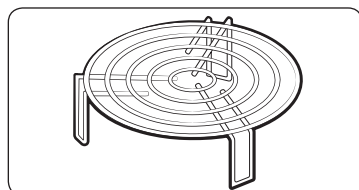
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



- 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.

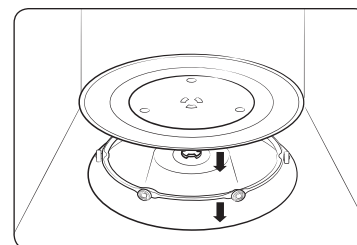


- 03 Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej. Druciana podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

### ⚠ PRZESTROGA

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

## Taca obrotowa



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

## Konservacja

### Czyszczenie

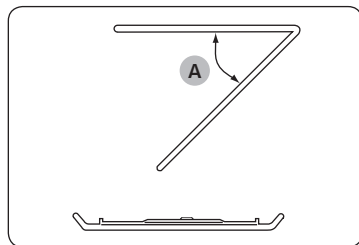
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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

#### Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° (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.

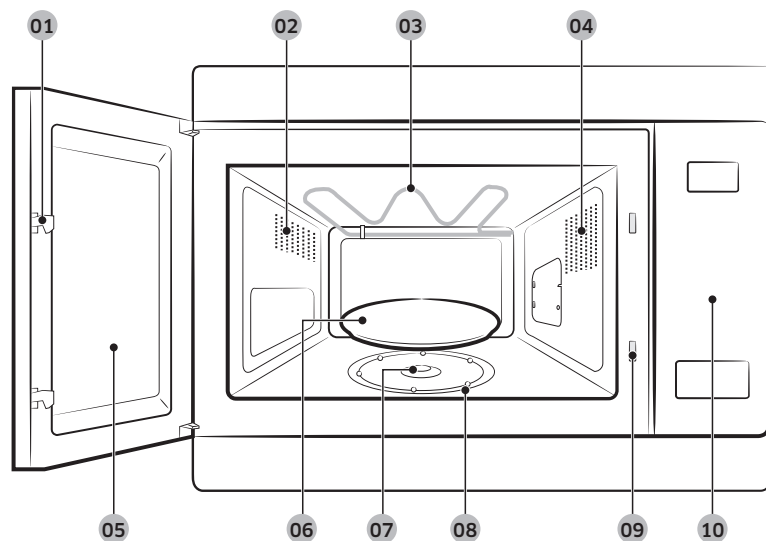
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać 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.

#### Konservacja 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.

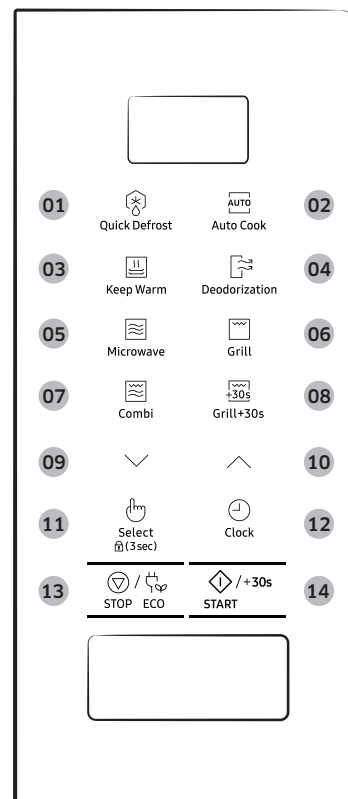
# Funkcje kuchenki

## Kuchenka



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

## Panel sterowania



- |                                                   |                                       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 01 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)            | 02 Auto Cook (Automatyczne gotowanie) |
| 03 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)           | 04 Deodorization (Usuwanie zapachów)  |
| 05 Microwave (Mikrofale)                          | 06 Grill                              |
| 07 Combi (Łączony)                                | 08 Grill+30s                          |
| 09 W dół                                          | 10 W górę                             |
| 11 Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska) | 12 Clock (Zegar)                      |
| 13 STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)                    | 14 START/+30s                         |

## Korzystanie z kuchenki

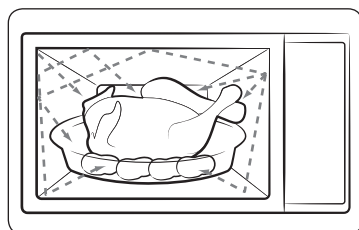
### Jak działa kuchenka mikrofalowa

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 rozprzysza 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.

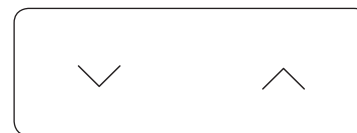
### Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronie 35.

#### 📖 UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % – 850 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół** odpowiednią liczbę razy. Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

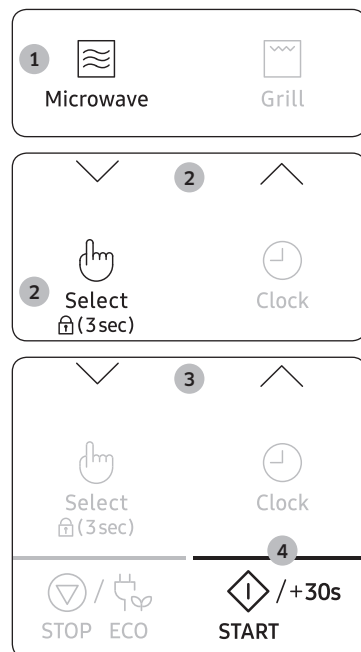
## Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

### ⚠ PRZESTROGA

- Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej w trybie **Microwave (Mikrofałe)** wynosi 99 minut.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



- Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**. Zostanie wyświetlona wartość 850 W (maksymalna moc gotowania):  
 (tryb mikrofałe)
- Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
- Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**. W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
  - Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

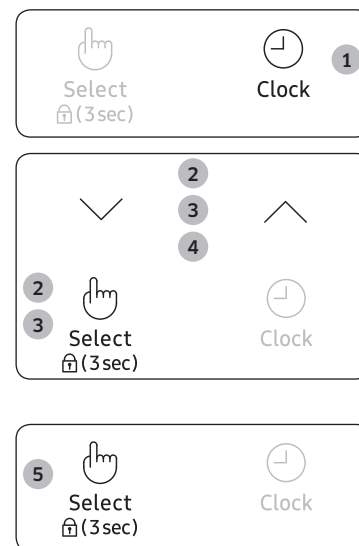
## Ustawianie godziny

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

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

### ⓘ UWAGA

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



- Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
- Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
- Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
- Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić minuty.
- Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**, aby uruchomić zegar. Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.



## Korzystanie z kuchenki

### Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

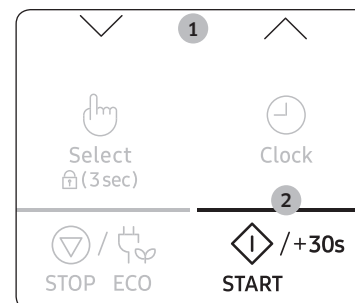
Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

| Poziomy mocy | Wartość procentowa | Wyjście |
|--------------|--------------------|---------|
| WYSOKI       | 100 %              | 850 W   |
| PODWYŻSZONY  | 71 %               | 600 W   |
| ŚREDNI       | 53 %               | 450 W   |
| OBNIŻONY     | 35 %               | 300 W   |
| ROZMRAŻANIE  | 21 %               | 180 W   |
| NISKI        | 12 %               | 100 W   |

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

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

### Szybkie uruchomienie



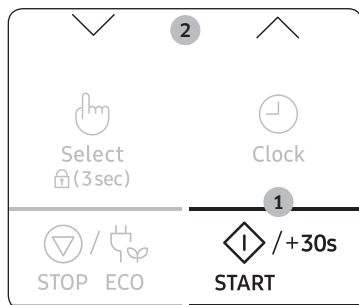
1. Umieść potrawę w kuchenie. Następnie wybierz czas gotowania, naciskając przyciski **W górę** i **W dół**.  
Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
Włączy się tryb **Microwave (Mikrofała)** (850 W).  
Po zakończeniu gotowania:
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Dostosowywanie czasu pracy

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

Naciśnięcie przycisku **START/+30s** w trybie Microwave (Mikrofała), Grill lub Combi (łączony) powoduje wydłużenie czasu pracy kuchenki.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki.
- Wydłużyć pozostały czas przygotowania.



### Metoda 1

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

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

### Metoda 2

Czas gotowania można dostosować, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

## 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                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b>. Gotowanie zostanie zatrzymane.</li><li>• Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk <b>START/+30s</b>.</li></ul>    |
| Całkowicie                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> jeden raz. Gotowanie zostanie zatrzymane.</li><li>• Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b>.</li></ul> |

## Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

### UWAGA

#### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

## Korzystanie z kuchenki

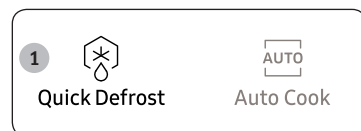
### Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie

Funkcja **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

#### UWAGA

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

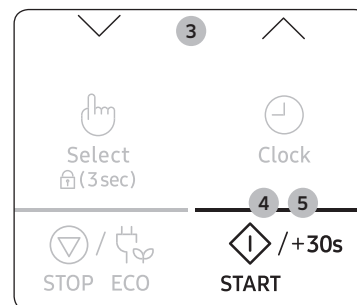
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.



3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
  - Rozpocznie się rozmrażanie.
  - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
5. Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, ryby, warzywa i chleb należy umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

| Kod | Potrawa | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Mięso   | 200-1500 g      | Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min. |

| Kod | Potrawa  | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2   | Drób     | 200-1500 g      | Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3   | Ryby     | 200-1500 g      | Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-60 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4   | Warzywa  | 200-1500 g      | Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5-20 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5   | Pieczywo | 200-1500 g      | Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . 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 czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min. |

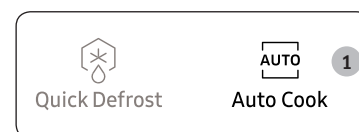
## Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie

Funkcja **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** umożliwia wybranie jednego z 29 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rodzaj porcji można ustalić, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

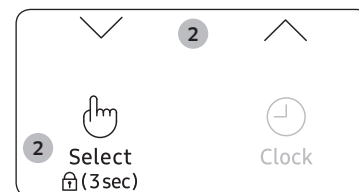
### ⚠ PRZESTROGA

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.

- 1) Danie na talerzu
- 2) Warzywa i zboża
- 3) Drób i ryby
- 4) Zmiękczenie/Topienie



3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

## Korzystanie z kuchenki



### 4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

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

### 1. Danie na talerzu

| Kod | Potrawa                    | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1 | Zimne danie gotowe         | 300-350 g       | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min. |
| 1-2 | Zimne danie gotowe         | 400-450 g       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1-3 | Zimne danie wegetariańskie | 300-350 g       | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.                           |
| 1-4 | Zimne danie wegetariańskie | 400-450 g       |                                                                                                                                                                                                                                                     |

### 2. Warzywa i zboża

| Kod | Potrawa              | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1 | Zielona fasolka      | 250 g           | Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min. |
| 2-2 | Szpinak              | 150 g           | Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.                                                                 |
| 2-3 | Kolba kukurydzy      | 250 g           | Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.                                                                                                                 |
| 2-4 | Ryż brązowy          | 125 g           | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.                                                   |
| 2-5 | Makaron rurki razowy | 250 g           | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.                                           |
| 2-6 | Komosa ryżowa        | 125 g           | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.                                                    |

| Kod | Potrawa             | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-7 | Bulgur              | 125 g           | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.                                          |
| 2-8 | Zapiekanka z warzyw | 500 g           | Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2-3 min. |
| 2-9 | Pomidory z grilla   | 400 g           | Oplucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 min.                                                          |

### 3. Drób i ryby

| Kod | Potrawa             | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1 | Piersi z kurczaka   | 300 g           | Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.                                                    |
| 3-2 | Piersi z indyka     | 300 g           | Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.                                                    |
| 3-3 | Świeże filety rybne | 300 g           | Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min. |

| Kod | Potrawa                    | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|----------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-4 | Świeże filety z łososia    | 300 g           | Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.            |
| 3-5 | Świeże krewetki            | 250 g           | Krewetki oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.        |
| 3-6 | Świeży pstrąg              | 200 g           | Włóż 1 świeżą rybę do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min. |
| 3-7 | Pieczona ryba              | 200 g           | Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.         |
| 3-8 | Grillowane steki z łososia | 300 g           | Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.                                                                                                           |



## Korzystanie z kuchenki

### 4. Zmiękczenie/Topienie

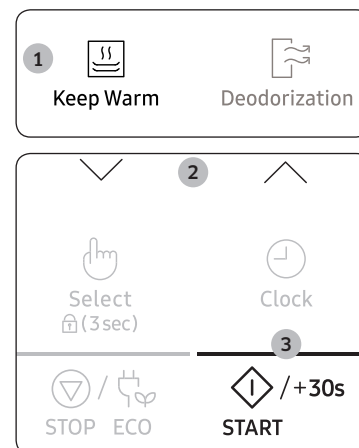
| Kod | Potrawa                        | Wielkość porcji | Instrukcje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1 | Topienie masła                 | 50 g            | Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.                                                                                                                                                                                                  |
| 4-2 | Topienie masła                 | 100 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4-3 | Roztapianie gorzkiej czekolady | 50 g            | Zetrzyj gorzką czekoladę i umieść ją w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po roztopieniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.                                                                                                                                                                                                        |
| 4-4 | Roztapianie gorzkiej czekolady | 100 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4-5 | Roztapianie cukru              | 25 g            | Umieść cukier w małym szklanym naczyniu. Dodaj 10 ml zimnej wody w przypadku roztapiania 25 g cukru lub 20 ml w przypadku 50 g. Nie przykrywaj. Wyjmuj ostrożnie, użyj rękawic kuchennych! Użyj łyżki lub widelca i układaj dekoracje karmelowe na papierze do pieczenia. Odstaw na 10 minut do wyschnięcia i zdejmij z papieru do pieczenia. |
| 4-6 | Roztapianie cukru              | 50 g            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4-7 | Rozmiękczenie masła            | 50 g            | Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Rozmiękczaaj bez przykrycia. Odstaw na 1-2 min.                                                                                                                                                                                                                        |
| 4-8 | Rozmiękczenie masła            | 100 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Możesz wybrać temperaturę podgrzewania w trybie gorącym lub łagodnym za pomocą przycisków **W górę** i **W dół**.

#### UWAGA

- Czas w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** ustawiono na 60 minut.
- Maksymalny czas możliwy do ustawienia w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** wynosi 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.

2. Wybierz tryb gorący lub łagodny, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Wyświetli się 60 minut.

- Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

### Polecane menu w trybie utrzymywanie temperatury

| Kod | Tryb    | Menu                                                                                                                |
|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Gorący  | Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, steki (dobrze wysmażone), bekon, dania rybne, suche ciasta |
| 2   | Łagodny | Ciasto, chleb, dania z jajek, steki (krwiste lub średnio krwiste)                                                   |

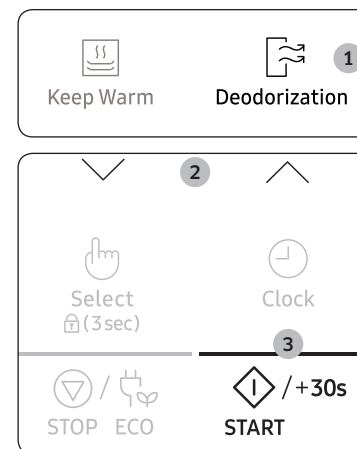
#### ⚠ PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować. Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

### Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.

Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



1. Naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**.

2. Naciśnij przycisk **W górę** lub **W dół**, jeśli chcesz ustawić czas usuwania zapachów.

3. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Po jego zakończeniu kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.

#### 📖 UWAGA

- Proces usuwania zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **START/+30s**.
- Maksymalny czas procesu usuwania zapachów wynosi 15 minut.

## Korzystanie z kuchenki

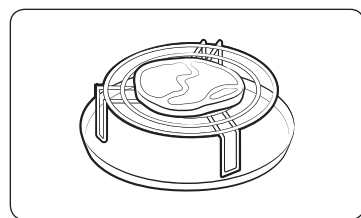
### Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

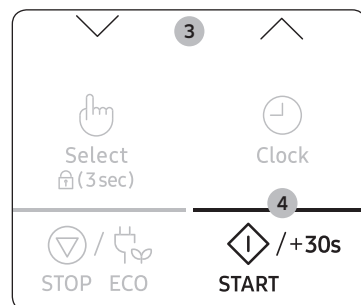
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenie zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Otwórz drzwiczki, umieść produkty na podstawie, a następnie zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij przycisk **Grill**.  
Zostaną wyświetlone następujące informacje:  
 (tryb grill)  
 • Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
  - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
Rozpocznie się grillowanie:
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### Połączenie mikrofal i grilla

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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

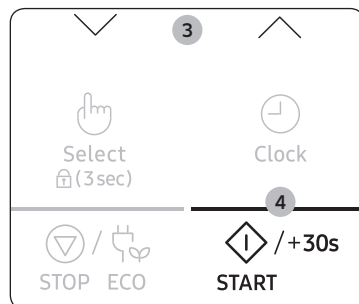
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi (Łączony)**.  
Zostaną wyświetlone następujące informacje:  
 (tryb łączony mikrofales + grill)  
 600 W (moc wyjściowa)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (600 W, 450 W, 300 W), a następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
  - Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
  - Maksymalny czas wynosi 60 minut.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Korzystanie z funkcji grill+30s

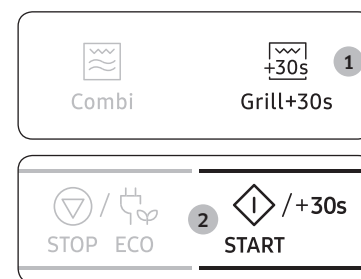
Funkcja **Grill+30s** również umożliwia wydłużenie czasu działania funkcji Grill o 30 sekund jednym kliknięciem, co umożliwia przyrumienienie potraw bez przypalenia.

Aby wydłużyć czas działania funkcji Grill, naciśnij przycisk **Grill+30s**. Każdorazowe naciśnięcie spowoduje wydłużenie o 30 sekund. Na przykład, aby wydłużyć działanie funkcji Grill o 3 minuty, naciśnij przycisk **Grill+30s** sześciokrotnie.

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

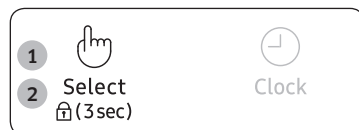


1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie naciśnij przycisk **Grill+30s**.
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
Rozpocznie się grillowanie:
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Korzystanie z kuchenki

### Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska

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

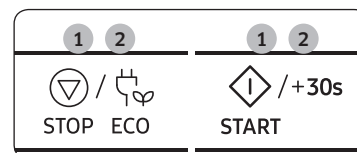


1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
  - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
  - Zostanie wyświetlony symbol „L”.
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.



### Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Kuchenka działa w sposób normalny.

## Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej.

| Przybory kuchenne                                 | Możliwość użycia w kuchenke 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 kuchenke 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 kuchenke. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.                                      |
| Papier woskowany lub tłuszczoodporny         | ✓                                        | Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.                                                                                                              |

✓ : Zalecane

✓X : Używać ostrożnie

X : Niebezpieczne

## Zasady przygotowywania potraw

### Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier. Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

### Gotowanie

#### Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

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

#### Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

#### Przykrywanie w czasie gotowania

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

#### Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

### Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować 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<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |
| Brokuły                                               | 300 g                                                                       | 600 W | 9-10        |
|                                                       | Instrukcje<br>Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |
| Groszek                                               | 300 g                                                                       | 600 W | 7½-8½       |
|                                                       | Instrukcje<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |
| Zielona fasolka                                       | 300 g                                                                       | 600 W | 8-9         |
|                                                       | Instrukcje<br>Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |
| Mieszanka warzyw<br>(marchewka/groszek/<br>kukurydza) | 300 g                                                                       | 600 W | 7½-8½       |
|                                                       | Instrukcje<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |
| Mieszanka warzyw<br>(danie chińskie)                  | 300 g                                                                       | 600 W | 8-9         |
|                                                       | Instrukcje<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min. |       |             |



## Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować 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.

### UWAGA

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                                                                                                                                          |       | 5-5½        |
|           | Instrukcje<br>Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.                                                |       |             |
| Brukselki | 250 g                                                                                                                                          | 850 W | 5½-6½       |
|           | Instrukcje<br>Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 min.                                                                        |       |             |
| Marchew   | 250 g                                                                                                                                          | 850 W | 4-4½        |
|           | Instrukcje<br>Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.                                                             |       |             |
| Kalafior  | 250 g                                                                                                                                          | 850 W | 5-5½        |
|           | 500 g                                                                                                                                          |       | 8-8½        |
|           | Instrukcje<br>Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 min.              |       |             |
| Cukinie   | 250 g                                                                                                                                          | 850 W | 3-3½        |
|           | Instrukcje<br>Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 min. |       |             |

| Potrawa   | Wielkość porcji                                                                                                                                                                | Moc   | Czas (min.) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Bakłażany | 250 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 3½-4        |
|           | Instrukcje<br>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<br>Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.                                                                                                                   |       |             |
| Pieczarki | 125 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 1½-2        |
|           | 250 g                                                                                                                                                                          |       | 3-3½        |
|           | Instrukcje<br>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<br>Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.                                                                     |       |             |
| Papryka   | 250 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 4½-5        |
|           | Instrukcje<br>Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.                                                                                                               |       |             |
| Ziemniaki | 250 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 4-5         |
|           | 500 g                                                                                                                                                                          |       | 7½-8½       |
|           | Instrukcje<br>Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.                                                                                  |       |             |
| Rzepa     | 250 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 5-5½        |
|           | Instrukcje<br>Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.                                                                                                                     |       |             |

# Zasady przygotowywania potraw

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

- Ryż:** Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.  
Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.
- Makaron:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

| Potrawa                        | Wielkość porcji                                           | Moc   | Czas (min.) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Biały ryż (parboiled)          | 250 g                                                     | 850 W | 14-16       |
|                                | Instrukcje<br>Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.   |       |             |
| Brązowy ryż (parboiled)        | 250 g                                                     | 850 W | 18-20       |
|                                | Instrukcje<br>Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.   |       |             |
| Ryż mieszany (ryż + dziki ryż) | 250 g                                                     | 850 W | 15-17       |
|                                | Instrukcje<br>Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.   |       |             |
| Mieszananka zbóż (ryż i zboża) | 250 g                                                     | 850 W | 16-18       |
|                                | Instrukcje<br>Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.   |       |             |
| Makaron                        | 250 g                                                     | 850 W | 10-11       |
|                                | Instrukcje<br>Wlej 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 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 kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

## Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## Podgrzewanie płynów

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

## Podgrzewanie odżywek dla dzieci

### Odżywki dla dzieci:

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

### Mleko dla dzieci:

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

## Wskazówka:

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

### Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Potrawa                                                                                                                                                                                                                        | Wielkość porcji                                                                                                                                                                                        | Moc   | Czas (min.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Napoje (kawa, herbata i woda)                                                                                                                                                                                                  | 150 ml (1 filiżanka)                                                                                                                                                                                   | 850 W | 1-1½        |
|                                                                                                                                                                                                                                | 250 ml (1 kubek)                                                                                                                                                                                       |       | 1½-2        |
| Instrukcje<br>Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min. |                                                                                                                                                                                                        |       |             |
| Zupa (schłodzona)                                                                                                                                                                                                              | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W | 3-3½        |
|                                                                                                                                                                                                                                | Instrukcje<br>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<br>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<br>Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.                              |       |             |

## Zasady przygotowywania potraw

| Potrawa                                                                                                                                                                                                                                | Wielkość porcji | Moc   | Czas (min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|-------------|
| Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)                                                                                                                                                                                               | 350 g           | 600 W | 5-6         |
| <b>Instrukcje</b><br>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       |
| <b>Instrukcje</b><br>Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.                                                             |                 |       |             |

### Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa                                                                                                                                                                                                                                                            | Wielkość porcji  | Moc   | Czas (min.)                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|------------------------------------|
| Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)                                                                                                                                                                                                                               | 190 g            | 600 W | 30 sek.                            |
| <b>Instrukcje</b><br>Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.                                                                     |                  |       |                                    |
| Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)                                                                                                                                                                                                                          | 190 g            | 600 W | 20 sek.                            |
| <b>Instrukcje</b><br>Wyłóż 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<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>Od 50 sek. do 1 min. |
| <b>Instrukcje</b><br>Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min. |                  |       |                                    |

### Ręczne rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je ostłonić 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.

#### UWAGA

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<br>Mielona wołowina<br>Steki wieprzowe                                                                                                                                                          | 250 g           | 180 W | 6½-7½       |
|                                                                                                                                                                                                       | 500 g           |       | 10-12       |
|                                                                                                                                                                                                       | 250 g           | 180 W | 7½-8½       |
| <b>Instrukcje</b><br>Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostłonić cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 min. |                 |       |             |

| Potrawa                                                                                               | Wielkość porcji                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Moc   | Czas (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Drób<br>Kawałki kurczaka<br>Cały kurczak                                                              | 500 g (2 szt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 180 W | 14½-15½     |
|                                                                                                       | 900 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | 28-30       |
|                                                                                                       | Instrukcje<br>Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 min. |       |             |
| Ryby<br>Filety rybne                                                                                  | 250 g (2 szt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 180 W | 6-7         |
|                                                                                                       | 400 g (4 szt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       | 12-13       |
|                                                                                                       | Instrukcje<br>Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 min.                                             |       |             |
| Owoce<br>Jagody                                                                                       | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | 6-7         |
|                                                                                                       | Instrukcje<br>Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.                                                                                                                                                                                      |       |             |
| Pieczywo<br>Bułki (każda ok. 50 g)<br><br>Tosty/kanapki<br><br>Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia) | 2 szt.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 180 W | ½-1         |
|                                                                                                       | 4 szt.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | 2-2½        |
|                                                                                                       | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | 4½-5        |
|                                                                                                       | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | 8-10        |
|                                                                                                       | Instrukcje<br>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 3-5 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

### Przybory kuchenne używane podczas grillowania

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

### Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

### Ważna uwaga:

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

## Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

### Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill:

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

## Zasady przygotowywania potraw

### Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofałe + grill:

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

### Ważna uwaga:

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

### Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Świeża żywność                                          | Wielkość porcji                                                                                                                        | 1 krok (min.)         | 2 krok (min.)      |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Bułki (każda ok. 50 g)                                  | 2 szt.                                                                                                                                 | 300 W + Grill<br>1-1½ | Tylko grill<br>1-2 |
|                                                         | 4 szt.                                                                                                                                 | 2-2½                  | 1-2                |
|                                                         | <b>Instrukcje</b><br>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<br>8-9  | -                  |
|                                                         | <b>Instrukcje</b><br>Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.                       |                       |                    |

| Świeża żywność                          | Wielkość porcji                                                                                                                                                                                     | 1 krok (min.)          | 2 krok (min.)         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)      | 400 g                                                                                                                                                                                               | 450 W + Grill<br>13-14 | -                     |
|                                         | <b>Instrukcje</b><br>Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.                     |                        |                       |
| Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne) | 400 g                                                                                                                                                                                               | 300 W + Grill<br>18-19 | Tylko grill<br>1-2    |
|                                         | <b>Instrukcje</b><br>Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min. |                        |                       |
| Nuggetsy drobiowe                       | 250 g                                                                                                                                                                                               | 450 W + Grill<br>5-5½  | 450 W + Grill<br>3-3½ |
|                                         | <b>Instrukcje</b><br>Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obróć po upływie połowy ustalonego czasu.                                                                                                |                        |                       |
| Frytki z piekarnika                     | 250 g                                                                                                                                                                                               | 450 W + Grill<br>9-11  | 450 W + Grill<br>4-5  |
|                                         | <b>Instrukcje</b><br>Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.                                                                                                                     |                        |                       |

## Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając funkcję grillowania na 3-4 min. Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Świeża żywność                                 | Wielkość porcji                                                                                                                                                                   | 1 krok (min.)                 | 2 krok (min.)       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
| Tosty                                          | 4 szt. (25 g każda)                                                                                                                                                               | Tylko grill<br>4½-5           | Tylko grill<br>4-5½ |
|                                                | <b>Instrukcje</b><br>Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.                                                                                                               |                               |                     |
| Bułki (upieczone)                              | 2-4 porcji                                                                                                                                                                        | Tylko grill<br>2-3            | Tylko grill<br>2-3  |
|                                                | <b>Instrukcje</b><br>Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.                                                                   |                               |                     |
| Pomidory z grilla                              | 200 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.)                                                                                                                                                  | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Tylko grill<br>2-3  |
|                                                | <b>Instrukcje</b><br>Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawie.     |                               |                     |
| Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera) | 2 szt. (300 g)                                                                                                                                                                    | 450 W + Grill<br>3½-4         | -                   |
|                                                | <b>Instrukcje</b><br>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<br>500 g                                                                                                                                                                    | 600 W + Grill<br>4½-5½<br>8-9 | -                   |
|                                                | <b>Instrukcje</b><br>Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.                                                                   |                               |                     |

| Świeża żywność                                | Wielkość porcji                                                                                                                                                                                             | 1 krok (min.)                | 2 krok (min.)          |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Kawałki kurczaka                              | 450-500 g (2 szt.)                                                                                                                                                                                          | 300 W + Grill<br>10-12       | 300 W + Grill<br>12-13 |
|                                               | <b>Instrukcje</b><br>Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 min.                                |                              |                        |
| Kotlety z baraniny/<br>Steki wołowe (średnie) | 400 g (4 szt.)                                                                                                                                                                                              | Tylko grill<br>12-15         | Tylko grill<br>9-12    |
|                                               | <b>Instrukcje</b><br>Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.                                                   |                              |                        |
| Steki wieprzowe                               | 250 g (2 szt.)                                                                                                                                                                                              | 300 W + Grill<br>7-8         | Tylko grill<br>6-7     |
|                                               | <b>Instrukcje</b><br>Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.                                           |                              |                        |
| Pieczone jabłka                               | 1 jabłko (ok. 200 g)<br>2 jabłka (ok. 400 g)                                                                                                                                                                | 300 W + Grill<br>4-4½<br>6-7 | -                      |
|                                               | <b>Instrukcje</b><br>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. |                              |                        |
| Pieczony kurczak                              | 1200 g                                                                                                                                                                                                      | 450 W + Grill<br>24-25       | 300 W + Grill<br>22-23 |
|                                               | <b>Instrukcje</b><br>Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną pierś w dół, drugą pierś w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 min.                 |                              |                        |



# Zasady przygotowywania potraw

## Porady i wskazówki

### Topienie 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 przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

### Roztapianie zestalonego miodu

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

### Topienie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

### Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 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 min przy użyciu mocy 850 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 850 W. Wielokrotnie wymieszać po gotowaniu.

### Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min przy użyciu mocy 600 W. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!





# Rozwiązywanie problemów

## Rozwiązywanie problemów

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

| Problem                                   | Przyczyna                                                           | Działanie                                                                                    |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Informacje ogólne</b>                  |                                                                     |                                                                                              |
| 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 Eco (oszczędzanie energii).                                                   |
| Piekarnik nie działa.                     | Brak zasilania.                                                     | Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.                               |
|                                           | Drzwiczki są otwarte.                                               | Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.                                                        |
|                                           | Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.   | Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.                                                     |
| Piekarnik wyłącza się podczas pracy.      | Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę. | Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk <b>START/+30s</b> , aby uruchomić kuchenkę. |

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

## Rozwiązywanie problemów

| Problem                                                                      | Przyczyna                                                                                                                     | Działanie                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo. | Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.                                | Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenie mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem. |
| Funkcja rozmrażania nie działa.                                              | Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.                                                                                       | Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.                                                                                                                                                                                                              |
| Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.                           | Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.                                                                                 | Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> .                                                                             |
|                                                                              | 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 <b>START/+30s</b> , 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.                                                                                                                                                                                                                                     |

| Problem                                                                                                                                                                | Przyczyna                                                                                                                                          | Działanie                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.                                                                                                        | Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.                                                                                                            | Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.                                                                |
| Na kuchenie można wyczuć przebiecie elektryczne.                                                                                                                       | Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.                                                                                                   | Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.                                  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapie woda.</li> <li>2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach.</li> <li>3. Woda pozostaje w piekarniku.</li> </ol> | W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.                                    | Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.                |
|                                                                                                                                                                        | Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.                                                                             | Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.                               |
| Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.                                                                                                                               | Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.                                                                    | Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki. |
| Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.                                                                                                  | Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.                                             | Nie oznacza to awarii kuchenki.                                                                      |
| <b>Taca obrotowa</b>                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                    |                                                                                                      |
| Podczas obracania taca obrotowa zmienia 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.                                         |

| Problem                                                    | Przyczyna                                                               | Działanie                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośnie. | Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.                           | Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.                                         |
| <b>Grill</b>                                               |                                                                         |                                                                                              |
| Dym wydobywa się podczas pracy.                            | Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych. | Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić. |
|                                                            | Do elementów grzejnych przyczepiło 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.               |
|                                                            | Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.  | Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.                       |

## Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalując kuchenkę mikrofalową, między tylną ścianą a podstawą szafki należy zachować minimum 50-milimetrowy otwór wentylacyjny. Dodatkowo odległość od szafki z 4 stron kuchenki powinna wynosić co najmniej 3 mm. Kuchenkę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami instalacji zawartymi w tym podręczniku i instrukcji instalacji producenta kuchenki. (Zapoznaj się z podręcznikiem instalacji).

### ⚠ PRZESTROGA

Niezapoznanie się z tym podręcznikiem może skutkować gromadzeniem się pary wewnątrz kuchenki, co uniemożliwia sprawdzanie dania w kuchence podczas gotowania. Ponadto może spowodować wadliwe działanie kuchenki.

## Kod informacyjny

| Kod informacyjny | Przyczyna                                | Działanie                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-F2             |                                          | Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG. |
| C-d0             | Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo. |                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### 📖 UWAGA

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

## Parametry techniczne

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

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM, jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG22M8054A\* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

| Model                           |                         | MG22M8054A*                          |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Źródło zasilania                |                         | Prąd zmienny 230 V – 50 Hz           |
| Zużycie energii                 | Moc maksymalna          | 2400 W                               |
|                                 | Mikrofale               | 1300 W                               |
|                                 | Grill (element grzejny) | 1100 W                               |
| Moc wyjściowa                   |                         | 100 W / 850 W – 6 poziomów (IEC 705) |
| Częstotliwość robocza           |                         | 2450 MHz                             |
| Wymiary<br>(szer. × wys. × gł.) | Obudowa                 | 595 × 380 × 320 mm                   |
|                                 | Wnętrze kuchenki        | 330 × 224 × 292 mm                   |
| Pojemność                       |                         | 22 l                                 |
| Waga                            | Netto                   | Ok. 15,5 kg                          |
| Poziom hałasu                   |                         | 42 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                                 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| BOSNIA     | 055 233 999                                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>       |
| BULGARIA   | *3000 Цена в мрежата<br>0800 111 31, Безплатна телефонна линия                                                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a> |
| CROATIA    | 072 726 786                                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a> |
| CZECH      | 800-SAMSUNG<br>(800-726786)                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a> |
| HUNGARY    | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a> |
| MONTENEGRO | 020 405 888                                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>       |
| POLAND     | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | <a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a> |
| ROMANIA    | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT                                                                                                                                  | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a> |
| SERBIA     | 011 321 6899                                                                                                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a> |
| SLOVAKIA   | 0800-SAMSUNG<br>(0800-726 786)                                                                                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a> |
| LITHUANIA  | 8-800-77777                                                                                                                                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a> |
| LATVIA     | 8000-7267                                                                                                                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a> |
| ESTONIA    | 800-7267                                                                                                                                                                                               | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a> |
| SLOVENIA   | 080 697 267 (brezplačna številka)                                                                                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a> |

DE68-04445X-01



# Mikrohullámú sütő

## Használati útmutató

MG22M8054A\*



**SAMSUNG**

# Tartalom

|                                                                                                       |           |                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági előírások</b>                                                                           | <b>3</b>  | A szagtalanítás funkció használata                | 21        |
| Általános biztonsági információk                                                                      | 6         | Grillezés                                         | 21        |
| A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések                                                     | 7         | Mikrohullám és grill kombinációja                 | 22        |
| Korlátozott garancia                                                                                  | 8         | A grill+30mp funkció használata                   | 22        |
| A termékcsoporthoz meghatározása                                                                      | 8         | A gyermekzár funkció használata                   | 23        |
| A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) | 8         | A hangjelzés kikapcsolása                         | 23        |
| <b>Üzembe helyezés</b>                                                                                | <b>9</b>  | <b>A mikrohullámú sütőben használható edények</b> | <b>24</b> |
| Tartozékok                                                                                            | 9         | <b>Sütési útmutató</b>                            | <b>25</b> |
| Forgótányér                                                                                           | 9         | Mikrohullámok                                     | 25        |
| <b>Karbantartás</b>                                                                                   | <b>10</b> | Sütés, főzés                                      | 25        |
| Tisztítás                                                                                             | 10        | Melegítés                                         | 27        |
| Csere (javítás)                                                                                       | 10        | Folyadékok melegítése                             | 28        |
| Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén                                                  | 10        | Bébiétel melegítése                               | 28        |
| <b>A sütő jellemzői</b>                                                                               | <b>11</b> | Megjegyzés:                                       | 28        |
| Sütő                                                                                                  | 11        | Kézi kiolvasztás                                  | 29        |
| Kezelőpanel                                                                                           | 11        | Grill                                             | 30        |
| <b>A sütő használata</b>                                                                              | <b>12</b> | Mikrohullám + Grill                               | 30        |
| A mikrohullámú sütő működése                                                                          | 12        | Tanácsok és tippek                                | 33        |
| A sütő működésének ellenőrzése                                                                        | 12        | <b>Hibaelhárítás</b>                              | <b>34</b> |
| Főzés/Melegítés                                                                                       | 13        | Hibaelhárítás                                     | 34        |
| Az idő beállítása                                                                                     | 13        | Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztetések   | 36        |
| Teljesítményszintek és elkészítési idők                                                               | 14        | Információs kód                                   | 36        |
| Gyorsindítás                                                                                          | 14        | <b>Műszaki adatok</b>                             | <b>37</b> |
| Az elkészítési idő beállítása                                                                         | 14        |                                                   |           |
| A főzés leállítása                                                                                    | 15        |                                                   |           |
| Az energiatakarékos üzemmód beállítása                                                                | 15        |                                                   |           |
| A gyorskiolvasztás funkció használata                                                                 | 16        |                                                   |           |
| Az automatikus főzés funkció használata                                                               | 17        |                                                   |           |
| A melegen tartás funkció használata                                                                   | 20        |                                                   |           |



## Biztonsági előírások

### FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

### CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

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

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

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

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

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

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

- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

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

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

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

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

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

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

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

## Biztonsági előírások

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

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

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

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

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

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

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

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

## CSAK A SÜTŐ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK - OPCIONÁLIS

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

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

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

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 gyermekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

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

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

A készüléket 8 év fölötti 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 törülőkendővel rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.

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

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

Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

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

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

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

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

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

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

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

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

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

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

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

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

### A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

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

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

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

## A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

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

Távolítsa el a lezárásra használt drótoakat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

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

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

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

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

A fűadékokat 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 ajtózár kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószert-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](http://www.samsung.com) oldalon. A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

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

### A termékcsoporthoz meghatározása

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

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

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



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

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

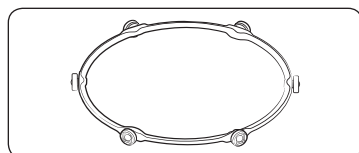
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

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

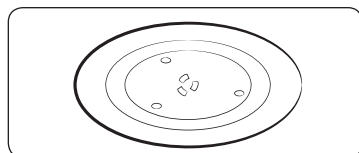
# Üzembe helyezés

## Tartozékok

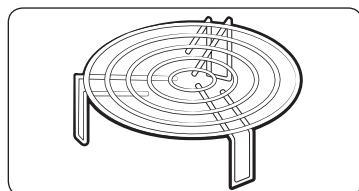
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



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



- 02 Forgótányér:** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.  
A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivethető.

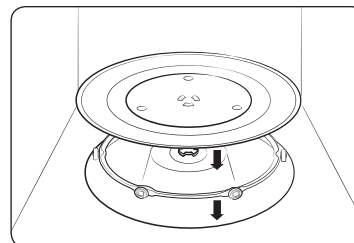


- 03 Grillezőrács,** amelyet a forgótányérra kell helyezni.  
A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

### ⚠ VIGYÁZAT

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

## Forgótányér



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

## Karbantartás

### Tisztítás

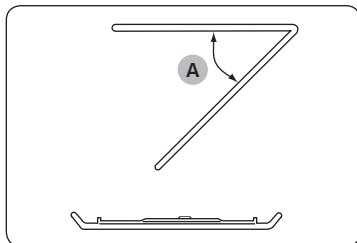
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

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

#### Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

#### Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



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

#### ⚠ VIGYÁZAT

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

### 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.

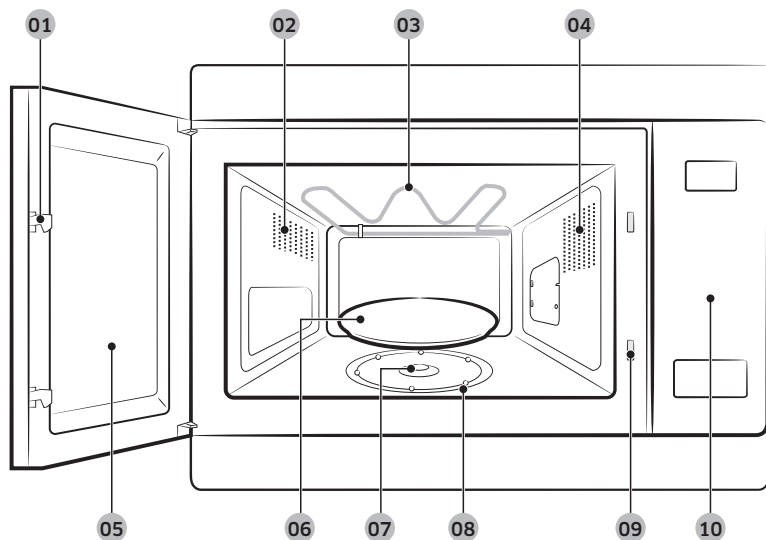
#### Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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.



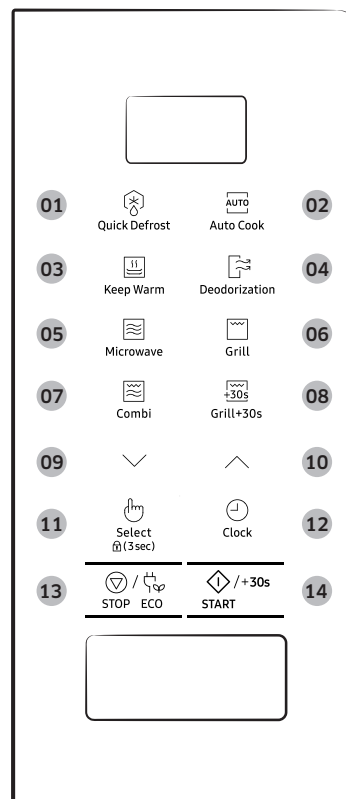
# A sütő jellemzői

## Sütő



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

## Kezelőpanel



- |                                                 |                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|
| 01 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)             | 02 Auto Cook (Automatikus főzés) |
| 03 Keep Warm (Melegen tartás)                   | 04 Deodorization (Szagtalanítás) |
| 05 Microwave (Mikrohullám)                      | 06 Grill                         |
| 07 Combi (Kombinált)                            | 08 Grill+30s (Grill+30mp)        |
| 09 Le                                           | 10 Fel                           |
| 11 Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár) | 12 Clock (Óra)                   |
| 13 STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)        | 14 START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)    |

## A sütő használata

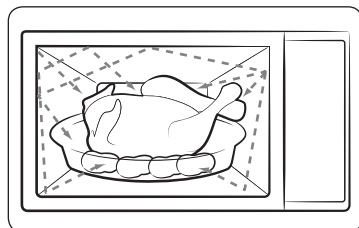
### A mikrohullámú sütő működése

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.

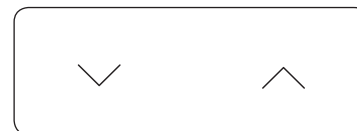
### A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 34. oldalon.

#### MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 850 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.



Az **Fel** vagy a **Le** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre. A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

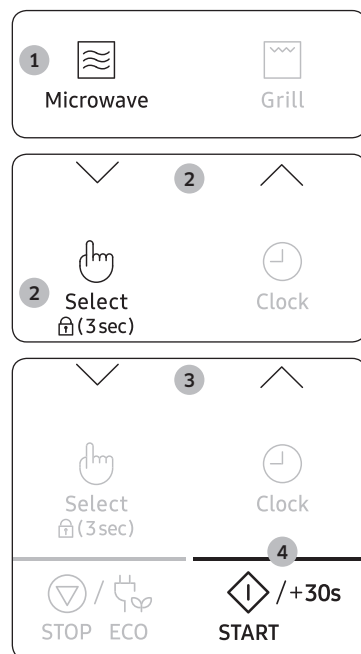
## Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

### ⚠ VIGYÁZAT

- MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.
- A maximális **Microwave (Mikrohullám)** idő 99 perc.

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



- Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot. A 850 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:  
(Mikrohullám üzemmód)
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.) Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot.
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt. A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
  - A sütő négyszer sípol.
  - Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## Az idő beállítása

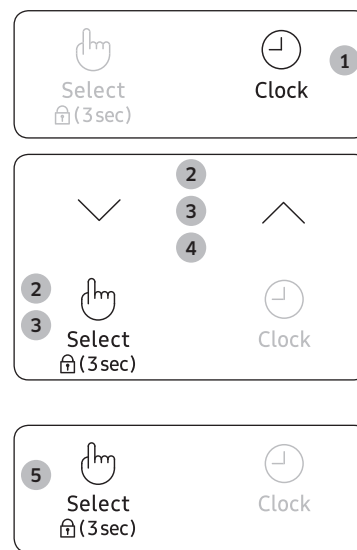
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat.

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

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

### 📖 MEGJEGYZÉS

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



- Nyomja meg a **Clock (Óra)** gombot.
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be a 12 vagy 24 órás formátumot. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot.
- Az óra beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot.
- A perc beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
- Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot; ezzel elindítja az órát. Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

## A sütő használata

### Teljesítményszintek és elkészítési idők

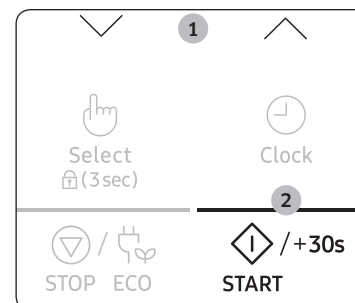
A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

| Teljesítményszint  | Százalékarány | Teljesítmény |
|--------------------|---------------|--------------|
| MAGAS              | 100 %         | 850 W        |
| KÖZEPESEN MAGAS    | 71 %          | 600 W        |
| KÖZEPES            | 53 %          | 450 W        |
| KÖZEPESEN ALACSONY | 35 %          | 300 W        |
| KIOLVASZTÁS        | 21 %          | 180 W        |
| ALACSONY           | 12 %          | 100 W        |

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

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

### Gyorsindítás



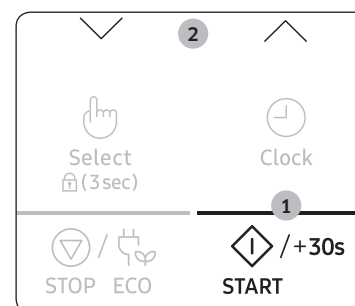
1. Helyezze az ételt a sütőbe. Ezután az **Fel** és a **Le** gombokkal állítsa be az elkészítési időt. A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
2. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
A **Microwave (Mikrohullám)** üzemmód (850 W) elindul. Amikor befejeződött:
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

### Az elkészítési idő beállítása

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

Microwave (Mikrohullám), Grill vagy Combi (Kombinált) üzemmódban a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megnyomásával növelheti az elkészítési időt.

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



#### 1. módszer

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

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

#### 2. módszer

A kívánt elkészítési idő beállításához csak nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.

## A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

| A főzés leállításához... | Művelet                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ideiglenesen             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot. A főzés leáll.</li><li>• A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot.</li></ul> |
| Teljesen                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Egyszer nyomja meg a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot. A főzés leáll.</li><li>• Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot.</li></ul>          |

## Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

### MEGJEGYZÉS

#### Automatikus energiatakarékos funkció

Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, 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

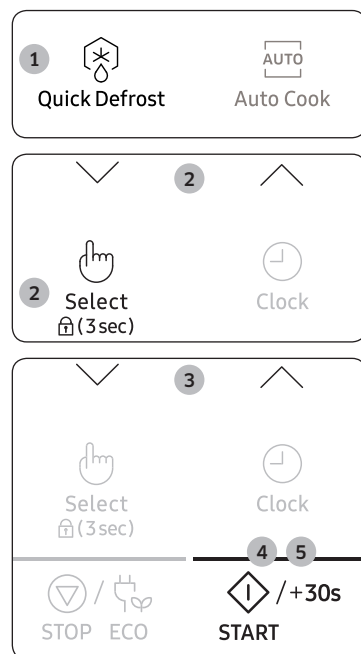
### A gyorskiolvasztás funkció használata

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

#### MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

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



1. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
  - Megkezdődik a kiolvasztás.
  - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
  - 1) A sütő négyyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az alábbi táblázat különböző **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, fagyasztott zöldséget vagy kenyeret helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

| Kód | Étel    | Adag       | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|---------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Hús     | 200-1500 g | A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.                      |
| 2   | Baromfi | 200-1500 g | Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.      |
| 3   | Hal     | 200-1500 g | Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.                                              |
| 4   | Zöldség | 200-1500 g | A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálcán. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni. |

| Kód | Étel   | Adag       | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5   | Kenyer | 200-1500 g | Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. Ezt követően nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot. 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. 10-30 percig hagyja állni. |

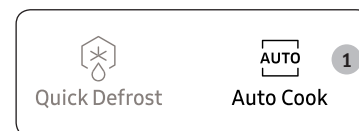
## Az automatikus főzés funkció használata

Az **Auto Cook (Automatikus főzés)** funkció 29 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok típusának beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.

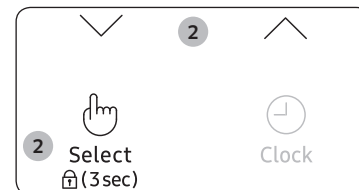
### ⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



1. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.



2. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot.

- 1) Vegyes tál
- 2) Zöldségek és gabonafélék
- 3) Baromfik és halak
- 4) Puhítás/Olvasztás



3. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd az oldalsó táblázatot.)



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

A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

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

## A sütő használata

### 1. Vegyes tál

| Kód | Étel                            | Adag      | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1 | Fagyasztott készételek          | 300-350 g | Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni. |
| 1-2 | Fagyasztott készételek          | 400-450 g |                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1-3 | Fagyasztott vegetáriánus ételek | 300-350 g |                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1-4 | Fagyasztott vegetáriánus ételek | 400-450 g |                                                                                                                                                                                                                                             |

### 2. Zöldségek és gabonafélék

| Kód | Étel            | Adag  | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1 | Zöldbab         | 250 g | Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. |
| 2-2 | Spenót          | 150 g | Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.                                                          |
| 2-3 | Csöves kukorica | 250 g | Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.                                                                  |

| Kód | Étel                     | Adag  | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|--------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-4 | Barna rizs               | 125 g | Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.                                                   |
| 2-5 | Teljes kiőrlésű makaróni | 250 g | Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és jól keverje össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.      |
| 2-6 | Quinoa                   | 125 g | Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.                                                    |
| 2-7 | Bulgur                   | 125 g | Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.                                                    |
| 2-8 | Csőben sült zöldség      | 500 g | Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze a tálat a rácsra. 2-3 percig hagyja állni. |
| 2-9 | Grillezett paradicsom    | 400 g | Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló táliba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a rácsra. 1-2 percig hagyja állni.                                                                                              |



### 3. Baromfik és halak

| Kód | Étel            | Adag  | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-----------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1 | Csirkemell      | 300 g | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.                                                                                            |
| 3-2 | Pulykamell      | 300 g | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.                                                                                            |
| 3-3 | Friss halfilé   | 300 g | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.                                                            |
| 3-4 | Friss lazacfilé | 300 g | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.                                                            |
| 3-5 | Friss garnéla   | 250 g | Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.                                                         |
| 3-6 | Friss pisztráng | 200 g | Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hóálló tálcára. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni. |

| Kód | Étel                     | Adag  | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                          |
|-----|--------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-7 | Sült hal                 | 200 g | Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni. |
| 3-8 | Grillezett lazacszeletek | 300 g | Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.                                                                                         |

### 4. Puhítás/Olvasztás

| Kód | Étel                   | Adag  | Tudnivalók                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1 | Vaj olvasztása         | 50 g  | Vágja a vaját 3 vagy 4 darabra, és helyezze kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.                                                                                                                                                                        |
| 4-2 | Vaj olvasztása         | 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4-3 | Étcsokoládé olvasztása | 50 g  | Darabolja fel a csokoládét, és tegye kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. Olvadás után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.                                                                                                                                                                                  |
| 4-4 | Étcsokoládé olvasztása | 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4-5 | Cukor olvasztása       | 25 g  | Tegye a cukrot kis méretű üvegtálba. 25 gramm cukorhoz adjon 10 ml vizet, 50 grammhoz pedig 20 ml-t. Ne fedje le. Óvatosan vegye ki! Használjon sütőkesztyűt! Kanál vagy villa segítségével oszlassa el a karamellt sütőpapíron. Hagyja állni 10 percig, amíg meg nem szárad, majd távolítsa el a papírról. |
| 4-6 | Cukor olvasztása       | 50 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4-7 | Vaj puhítása           | 50 g  | Vágja a vaját 3 vagy 4 darabra, és helyezze kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. 1-2 percig hagyja állni.                                                                                                                                                                                                     |
| 4-8 | Vaj puhítása           | 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



## A sütő használata

### A melegen tartás funkció használata

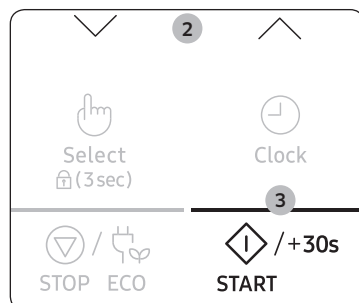
A **Keep Warm (Melegen tartás)** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válasszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül.

#### MEGJEGYZÉS

- A **Keep Warm (Melegen tartás)** időtartamát 60 percben határozta meg.
- A **Keep Warm (Melegen tartás)** maximális időtartama 60 perc.



1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.



2. A forró és mérsékelt melegítési hőmérsékletek kiválasztásához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
A 60 perc jelenik meg.
  - Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

### Javasolt melegen tartás menü

| Kód | Üzem mód  | Menü                                                                                                   |
|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Forró     | Lasagne, leves, csőben sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények |
| 2   | Mérsékelt | Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)                                           |

#### ⚠ VIGYÁZAT

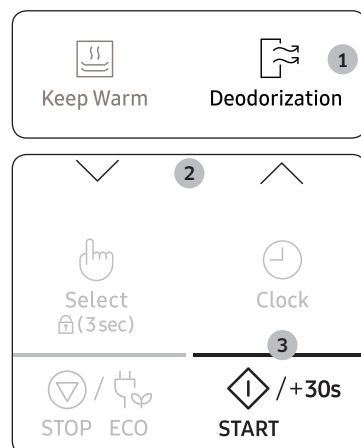
- Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.
- A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.
- Ne fedje le se fedővel, se fóliával.
- Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!



## A szagtalanítás funkció használata

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.



### MEGJEGYZÉS

- A szagtalanítás időtartamát 5 percben határozták meg. A **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.
- A szagtalanítás maximális időtartama 15 perc.

- Nyomja meg a **Deodorization (Szagtalanítás)** gombot.
- A szagtalanítási idő beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. Amint a művelet befejeződik, a sütő négyszer sípol.

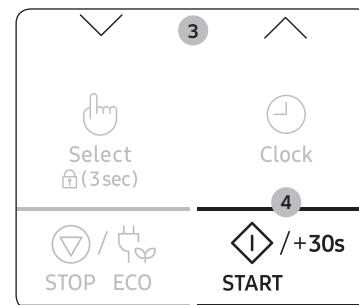
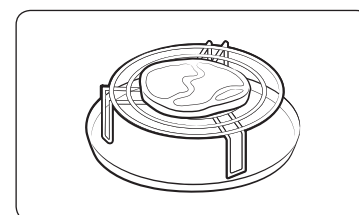
## Grillezés

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

- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

### FIGYELMEZTETÉS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



- Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állványra, majd csukja be az ajtót.
- Nyomja meg a **Grill** gombot.  
A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  
(Grill üzemmód)  
A grillezés hőmérséklete nem állítható.
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt.  
A maximális grillezési idő 60 perc.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
A grillezés megkezdődik.  
1) A sütő négyszer sípol.  
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).  
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## A sütő használata

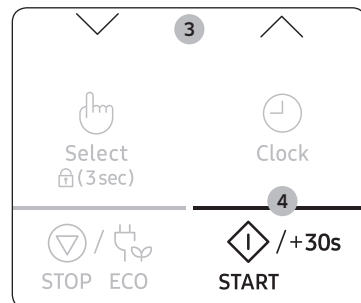
### Mikrohullám és grill kombinációja

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

#### FIGYELMEZTETÉS

- 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. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



- Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot. A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  
 (Kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)  
600 W (Kimeneti teljesítmény)
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (600 W, 450 W, 300 W.) Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekekzár)** gombot.
  - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
- Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.
  - A maximális elkészítési idő 60 perc.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A kombinált sütés megkezdődik.
  - A sütő négyszer sípol.
  - Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

### A grill+30mp funkció használata

A **Grill+30s (Grill+30mp)** funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen gombnyomással 30 másodperccel növelje a Grill üzemmód működési idejét, így kitűnően megpiríthatja a felületeket anélkül, hogy megégetné őket.

A Grill mód készítési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot. Például, ha három perc Grill módot szeretne megadni, nyomja meg hatszor a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

#### FIGYELMEZTETÉS

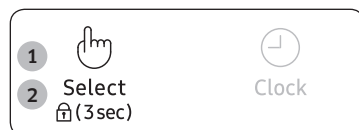
A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



- Helyezze az ételt a sütőbe. Ezt követően nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.
- Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A grillezés megkezdődik.
  - A sütő négyszer sípol.
  - Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## A gyermekzár funkció használata

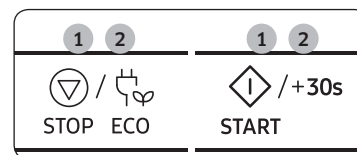
A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.



1. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekezár** gombot.
  - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
  - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.
2. A sütő zárjának feloldásához 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekezár** gombot. A sütő rendeltetésszerűen használható.

## A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A sütő visszatér a rendes üzemhez.



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

A mikrohullámú sütőben használható edények

| Főzőeszköz                                | Mikrohullámú<br>sütőben<br>használható | Megjegyzések                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Finomüveg edények                       | ✓                                      | Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.                                                    |
| • Befőtt üvegek                           | ✓                                      | A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.                                                                                                      |
| Fém                                       |                                        |                                                                                                                                                             |
| • Edények                                 | ✗                                      | Ívkiülést vagy tüzet okozhat.                                                                                                                               |
| • Fagyasztózacskó zárószalagja            | ✗                                      |                                                                                                                                                             |
| Papír                                     |                                        |                                                                                                                                                             |
| • Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző | ✓                                      | Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlésges nedvesség felszívására is használható.                                                                        |
| • Újrahasznosított papír                  | ✗                                      | Ívkiülést 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 hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

### Az étel lefedése főzéskor

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

### Pihentetési idők

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

## Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

| Étel                                                 | Adag                                                                               | Be-/kikapcsolás | Idő (perc) |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Spenót                                               | 150 g                                                                              | 600 W           | 4½-5½      |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |
| Brokkoli                                             | 300 g                                                                              | 600 W           | 9-10       |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |
| Borsó                                                | 300 g                                                                              | 600 W           | 7½-8½      |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |
| Zöldbab                                              | 300 g                                                                              | 600 W           | 8-9        |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |
| Vegyes zöldség<br>(sárgarépa/zöldborsó/<br>kukorica) | 300 g                                                                              | 600 W           | 7½-8½      |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |
| Vegyes zöldség (kínai<br>módra)                      | 300 g                                                                              | 600 W           | 8-9        |
|                                                      | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. |                 |            |

# Sütési útmutató

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

### MEGJEGYZÉS

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                                                                                                                                                 |                 | 5-5½       |
|           | Tudnivalók<br>Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.                                             |                 |            |
| Kelbimbó  | 250 g                                                                                                                                                 | 850 W           | 5½-6½      |
|           | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.                                                                            |                 |            |
| Sárgarépa | 250 g                                                                                                                                                 | 850 W           | 4-4½       |
|           | Tudnivalók<br>A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.                                                                          |                 |            |
| Karfiol   | 250 g                                                                                                                                                 | 850 W           | 5-5½       |
|           | 500 g                                                                                                                                                 |                 | 8-8½       |
|           | Tudnivalók<br>Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.                |                 |            |
| Cukkini   | 250 g                                                                                                                                                 | 850 W           | 3-3½       |
|           | Tudnivalók<br>A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vaját. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni. |                 |            |

| Étel       | Adag                                                                                                                                                                                                         | Be-/kikapcsolás | Idő (perc)   |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Padlizsán  | 250 g                                                                                                                                                                                                        | 850 W           | 3½-4         |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.                                                                                      |                 |              |
| Póréhagyma | 250 g                                                                                                                                                                                                        | 850 W           | 4½-5         |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.                                                                                                                           |                 |              |
| Gomba      | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                                               | 850 W           | 1½-2<br>3-3½ |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni. |                 |              |
| Hagyma     | 250 g                                                                                                                                                                                                        | 850 W           | 5½-6         |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.                                                                                 |                 |              |
| Paprika    | 250 g                                                                                                                                                                                                        | 850 W           | 4½-5         |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.                                                                                                                                 |                 |              |
| Burgonya   | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                               | 850 W           | 4-5<br>7½-8½ |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.                                                                                      |                 |              |
| Karlábé    | 250 g                                                                                                                                                                                                        | 850 W           | 5-5½         |
|            | <b>Tudnivalók</b><br>A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.                                                                                                                                  |                 |              |



## Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

- Rizs:** Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtálat 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           | 14-16      |
|                                    | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.  |                 |            |
| Barna rizs (előfőzött)             | 250 g                                                                 | 850 W           | 18-20      |
|                                    | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.  |                 |            |
| Vegyes rizs (rizs + vadrizs)       | 250 g                                                                 | 850 W           | 15-17      |
|                                    | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.  |                 |            |
| Vegyes gabonafélék (rizs + gabona) | 250 g                                                                 | 850 W           | 16-18      |
|                                    | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.  |                 |            |
| Tészta                             | 250 g                                                                 | 850 W           | 10-11      |
|                                    | Tudnivalók<br>Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 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 újra nagy méretű dolgokat, mint pl. összetapadt hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük felmelegedne. 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 kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

### Melegítési és pihentetési idők

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

# Sütési útmutató

## Folyadékok melegítése

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

## Bébiétel melegítése

### Bébiétel:

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

### Anyatej:

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

## Megjegyzés:

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

## Folyadékok és ételek melegítése

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

| Étel                                                                                                                                                                                                                          | Adag                                                                                                                                                                                                                    | Be-/kikapcsolás | Idő (perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Italok (kávé, tea, víz)                                                                                                                                                                                                       | 150 ml (1 csésze)                                                                                                                                                                                                       | 850 W           | 1-1½       |
|                                                                                                                                                                                                                               | 250 ml (1 bögre)                                                                                                                                                                                                        |                 | 1½-2       |
| <b>Tudnivalók</b><br>Tölts 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       |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Tudnivalók</b><br>Tölts 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      |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Tudnivalók</b><br>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      |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Tudnivalók</b><br>A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.   |                 |            |
| Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)                                                                                                                                                                                          | 350 g                                                                                                                                                                                                                   | 600 W           | 5-6        |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Tudnivalók</b><br>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. |                 |            |

| Étel                                                                                                                                                                                        | Adag  | Be-/kikapcsolás | Idő (perc) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|------------|
| Vegyes tál (mélyhűtött)                                                                                                                                                                     | 350 g | 600 W           | 5½-6½      |
| <b>Tudnivalók</b><br>Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni. |       |                 |            |

### Bébiétel és anyatej melegítése

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

| Étel                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Adag   | Be-/kikapcsolás | Idő (perc)      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|-----------------|
| Bébiétel (zöldségek + hús)                                                                                                                                                                                                                                                                           | 190 g  | 600 W           | 30 mp           |
| <b>Tudnivalók</b><br>Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.                                                                                           |        |                 |                 |
| Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)                                                                                                                                                                                                                                                              | 190 g  | 600 W           | 20 mp           |
| <b>Tudnivalók</b><br>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 |
| <b>Tudnivalók</b><br>Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 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 kötőzőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpögessen. A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Féldőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdene 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.

#### MEGJEGYZÉS

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 |                 | 10-12      |
| Sertésszelet                                                                                                                                                                  | 250 g | 180 W           | 7½-8½      |
| <b>Tudnivalók</b><br>A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni. |       |                 |            |

## Sütési útmutató

| Étel                                                                                                             | Adag                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Be-/kikapcsolás | Idő (perc)       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| Baromfi<br>Csirkedarabok<br>Egész csirke                                                                         | 500 g (2 db)<br>900 g                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 W<br>180 W  | 14½-15½<br>28-30 |
|                                                                                                                  | <b>Tudnivalók</b><br>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<br>Halfilé                                                                                                   | 250 g (2 db)<br>400 g (4 db)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 180 W           | 6-7<br>12-13     |
|                                                                                                                  | <b>Tudnivalók</b><br>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.                                     |                 |                  |
| Gyümölcsök<br>Bogyós gyümölcsök                                                                                  | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 W           | 6-7              |
|                                                                                                                  | <b>Tudnivalók</b><br>A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.                                                                                                                                                                          |                 |                  |
| Kenyér<br>Zsömle (darabonként mintegy 50 g)<br><br>Pirítás/szendvics<br><br>Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt) | 2 db<br>4 db                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 180 W           | ½-1<br>2-2½      |
|                                                                                                                  | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 W           | 4½-5             |
|                                                                                                                  | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 W           | 8-10             |
|                                                                                                                  | <b>Tudnivalók</b><br>A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.                                                                                                                     |                 |                  |

## Grill

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

### Edények grillezéshez:

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

### Grillezhető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

## Mikrohullám + Grill

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

### Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények:

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

### Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

### Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

| Friss élelmiszer                                                                                                                                    | Adag                                                                                                                                                                                      | 1. lépés (perc)        | 2. lépés (perc)   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Zsömle<br>(darabonként<br>mintegy 50 g)                                                                                                             | 2 db                                                                                                                                                                                      | 300 W + Grill<br>1-1½  | Csak grill<br>1-2 |
|                                                                                                                                                     | 4 db                                                                                                                                                                                      | 2-2½                   | 1-2               |
| <b>Tudnivalók</b><br>A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni. |                                                                                                                                                                                           |                        |                   |
| Franciakenyér +<br>feltét (paradicsom,<br>sajt, sonka, gomba)                                                                                       | 250-300 g (2 db)                                                                                                                                                                          | 450 W + Grill<br>8-9   | -                 |
|                                                                                                                                                     | <b>Tudnivalók</b><br>Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.                                                            |                        |                   |
| Csőben sült (zöldség<br>vagy burgonya)                                                                                                              | 400 g                                                                                                                                                                                     | 450 W + Grill<br>13-14 | -                 |
|                                                                                                                                                     | <b>Tudnivalók</b><br>A fagyasztott csőben sültet helyezze kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.         |                        |                   |
| Tészta (cannelloni,<br>makaróni, lasagne)                                                                                                           | 400 g                                                                                                                                                                                     | 300 W + Grill<br>18-19 | Csak grill<br>1-2 |
|                                                                                                                                                     | <b>Tudnivalók</b><br>A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. |                        |                   |

| Friss élelmiszer                    | Adag                                                                                           | 1. lépés (perc)       | 2. lépés (perc)       |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Csirkefalatok                       | 250 g                                                                                          | 450 W + Grill<br>5-5½ | 450 W + Grill<br>3-3½ |
|                                     | <b>Tudnivalók</b><br>A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.   |                       |                       |
| Sütőben készíthető<br>hasábburgonya | 250 g                                                                                          | 450 W + Grill<br>9-11 | 450 W + Grill<br>4-5  |
|                                     | <b>Tudnivalók</b><br>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                                                                                                                                       | 1. lépés (perc)               | 2. lépés (perc)    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Pirítós szeletek          | 4 db (25 g/db)                                                                                                                             | Csak grill<br>4½-5            | Csak grill<br>4-5½ |
|                           | <b>Tudnivalók</b><br>A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.                                                                  |                               |                    |
| Zsömle (készre<br>sütött) | 2-4 darab                                                                                                                                  | Csak grill<br>2-3             | Csak grill<br>2-3  |
|                           | <b>Tudnivalók</b><br>A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.              |                               |                    |
| Grillezett<br>paradicsom  | 200 g (2 db)<br>400 g (4 db)                                                                                                               | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Csak grill<br>2-3  |
|                           | <b>Tudnivalók</b><br>A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra. |                               |                    |

## Sütési útmutató

| Friss élelmiszer                                                                                                                                                                                                                | Adag             | 1. lépés (perc)               | 2. lépés (perc)        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|
| Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)                                                                                                                                                                            | 2 db (300 g)     | 450 W + Grill<br>3½-4         | -                      |
| <b>Tudnivalók</b><br>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<br>500 g   | 600 W + Grill<br>4½-5½<br>8-9 | -                      |
| <b>Tudnivalók</b><br>A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.                                                                                                                |                  |                               |                        |
| Csirkedarabok                                                                                                                                                                                                                   | 450-500 g (2 db) | 300 W + Grill<br>10-12        | 300 W + Grill<br>12-13 |
| <b>Tudnivalók</b><br>A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni. |                  |                               |                        |
| Bárányszelet/<br>Marhasült<br>(közepesen sült)                                                                                                                                                                                  | 400 g (4 db)     | Csak grill<br>12-15           | Csak grill<br>9-12     |
| <b>Tudnivalók</b><br>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<br>7-8          | Csak grill<br>6-7      |
| <b>Tudnivalók</b><br>A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.                                                                                     |                  |                               |                        |

| Friss élelmiszer                                                                                                                                                                                                       | Adag                                     | 1. lépés (perc)              | 2. lépés (perc)        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Sült alma                                                                                                                                                                                                              | 1 alma (kb. 200 g)<br>2 alma (kb. 400 g) | 300 W + Grill<br>4-4½<br>6-7 | -                      |
| <b>Tudnivalók</b><br>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. |                                          |                              |                        |
| Sült csirke                                                                                                                                                                                                            | 1200 g                                   | 450 W + Grill<br>24-25       | 300 W + Grill<br>22-23 |
| <b>Tudnivalók</b><br>A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrrel lefelé, majd bőrrel felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.                         |                                          |                              |                        |

## Tanácsok és tippek

### Vaj olvasztása

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

### Csokoládé megolvasztása

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 tortákhoz)

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 jól keverje meg. Kis méretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

### Pudingfőzés

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

### Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron. A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pirítás közben többször keverje meg, majd 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                                                                                                              |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Általában</b>                    |                                                                   |                                                                                                                     |
| 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 aktiv.                                                | Kapcsolja ki a gyerekzárát.                                                                                         |
| Az idő nem jelenik meg.             | Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.               | Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.                                                                    |
| A sütő nem működik.                 | Nincs áram.                                                       | Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.                                                               |
|                                     | Az ajtó nyitva van.                                               | Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.                                                                         |
|                                     | Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.            | Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.                                                             |
| A sütő működés közben leáll.        | A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében. | Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> 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 konnektorban.                              | 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.                                                                              |
| 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.                                                                                                                       |



| Probléma                                                          | Ok                                                                                                                                        | Teendő                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően. | Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszer lett helyezve 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 élelmiszer lett helyezve a sütőbe.                                                                                                | Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.                                                                                                                                                                                                       |
| A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.                     | Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.                                                                                                  | Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)</b> 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 élelmiszer meg kell fordítani az olvasztás során. | Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> 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.                                | Fém edényeket használt a sütés/ olvasztás funkciókhoz.                                                                                    | Ne használjon fém edényeket.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.                   | Az ajtó nincs teljesen becsukva.                                                                                                          | Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.                                                                                                                                                                                                                               |

| Probléma                                                                                                                                       | Ok                                                                                                                                                | Teendő                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütőn áram folyik keresztül.                                                                                                                 | Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.                                                                              | Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően legyen földelve.         |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Csepeg a víz.</li> <li>Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki.</li> <li>Víz maradt a sütőben.</li> </ol> | Az élelmiszerrel függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.                                               | Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törölkendővel törölje ki.                            |
|                                                                                                                                                | Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.                                                                                                      | Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában előírt szellőzési távolságokat.            |
| A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.                                                                                      | A fényerő az adott funkciók közötti 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.                                                        |
| <b>Forgótányér</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                              |
| Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.                                                                           | Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.                                                                                 | Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.                                         |
| A forgótányér ugrál a forgás közben.                                                                                                           | A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez. | Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan nagy edényt.                      |
| A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.                                                                                                  | Ételmaradék tapadt a sütő aljára.                                                                                                                 | Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.                                           |

## Hibaelhárítás

| Probléma                       | Ok                                                        | Teendő                                                                                                      |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grill</b>                   |                                                           |                                                                                                             |
| 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.                                    |
|                                | Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.              | Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában előírt szellőzési távolságokat.                           |

## Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztetések

A mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor a hátsó fal és a szerelőszekrény között legalább 50 mm-es szellőzőnyílást kell hagyni. Ezenkívül a mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy mind a 4 oldala legalább 3 mm távolságra legyen a szekrénytől. Ügyeljen arra, hogy a terméket az ebben a használati útmutatóban található utasításoknak, valamint a mikrohullámú sütő gyártója által meghatározott üzembe helyezési utasításoknak megfelelően állítsa üzembe. (Olvassa el az üzembe helyezési útmutatót.)

### ⚠ VIGYÁZAT

A jelen útmutatóban foglaltak be nem tartása esetén a mikrohullámú sütőben pára keletkezhet, amelynek következtében lehetetlenné válhat az ételek főzés közbeni ellenőrzése. Az utasítások be nem tartása továbbá a mikrohullámú sütő meghibásodásához vezethet.

## Információs kód

| Információs kód | Ok                   | Teendő                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-F2            | Az érintógomb hibás. | Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz. |
| C-d0            |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 📖 MEGJEGYZÉS

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

## Műszaki adatok

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

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG22M8054A\* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

| Modell                   |                        | MG22M8054A*                       |
|--------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Tápellátás               |                        | 230 V - 50 Hz AC                  |
| Teljesítményfelvétel     | Maximális teljesítmény | 2400 W                            |
|                          | Mikrohullám            | 1300 W                            |
|                          | Grill (fűtőelem)       | 1100 W                            |
| Kimeneti teljesítmény    |                        | 100 W / 850 W - 6 szint (IEC-705) |
| Üzemi frekvencia         |                        | 2450 MHz                          |
| Méret (szé. × ma. × mé.) | Kívül                  | 595 × 380 × 320 mm                |
|                          | Sütőtér                | 330 × 224 × 292 mm                |
| Űrtartalom               |                        | 22 liter                          |
| Tömeg                    | Nettó                  | kb. 15,5 kg                       |
| Zajszint                 |                        | 42 dBA                            |

## Jegyzet

---

# Jegyzet

---

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

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



DE68-04445X-01

# Mikrovlnná rúra

## Používateľská príručka

MG22M8054A\*



**SAMSUNG**

# Obsah

## Bezpečnostné pokyny 3

|                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnosť                                                      | 6 |
| Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry              | 7 |
| Obmedzená záruka                                                          | 8 |
| Definícia produktovej skupiny                                             | 8 |
| Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) | 8 |

## Inštalácia 9

|               |   |
|---------------|---|
| Príslušenstvo | 9 |
| Tanier        | 9 |

## Údržba 10

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Čistenie                                     | 10 |
| Výmena (oprava)                              | 10 |
| Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania | 10 |

## Funkcie rúry 11

|                |    |
|----------------|----|
| Rúra           | 11 |
| Ovládací panel | 11 |

## Používanie rúry 12

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry           | 12 |
| Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry | 12 |
| Varenie/Prihrievanie                         | 13 |
| Nastavenie času                              | 13 |
| Zmeny úrovni výkonov a času                  | 14 |
| Rýchle spustenie                             | 14 |
| Nastavenie času varenia                      | 14 |
| Zastavenie varenia                           | 15 |
| Nastavenie režimu úspory energie             | 15 |
| Používanie funkcie rýchle rozmrazovanie      | 15 |
| Používanie funkcie automatické varenie       | 17 |
| Používanie funkcie uchovanie v teplom stave  | 20 |
| Používanie funkcie odstránenie zápachu       | 21 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Grilovanie                                   | 21 |
| Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu | 22 |
| Používanie funkcie gril+30s                  | 22 |
| Používanie funkcie detská zámka              | 23 |
| Vypínanie signalizácie                       | 23 |

## Sprievodca pomôckami na varenie 24

## Sprievodca varením 25

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Mikrovlnné žiarenie         | 25 |
| Varenie                     | 25 |
| Prihrievanie                | 27 |
| Prihrievanie kvapalín       | 28 |
| Prihrievanie detskej stravy | 28 |
| Poznámka:                   | 28 |
| Ručné rozmrazovanie         | 30 |
| Gril                        | 31 |
| Mikrovlnný ohrev + Gril     | 31 |
| Tipy a triky                | 34 |

## Riešenie problémov 35

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Riešenie problémov                 | 35 |
| Upozornenie týkajúce sa inštalácie | 37 |
| Informačný kód                     | 37 |

## Technické údaje 38



## Bezpečnostné pokyny

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

### LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREUVU

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

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

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

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

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

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

- pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;

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

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

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

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

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

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

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

## 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. Zariadenie možno odpájať vytiahnutím jeho ľahko dostupnej zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

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

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

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

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

## LEN PRE FUNKCIU RÚRY-VOLITELNÉ

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

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

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

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

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

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

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

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

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

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

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

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

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

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

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

## Bezpečnostné pokyny

### Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.

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

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

Rúru neinštalujte: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na 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 výrobu.

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

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

Nepoužívajte poškodenú napájaciú zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku.

Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprenjajte vodu.

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

Na rúru nesprenjajte prchavé látky (napr. insekticídy).

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

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

### Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

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

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

## Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

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

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

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

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

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

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

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

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. 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 kozmetickkej poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládaci 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 uvoľnivo, pozorne a obozretne.

Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti našej 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](http://www.samsung.com).

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

Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchováajte 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 rádiová frekvencia 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.

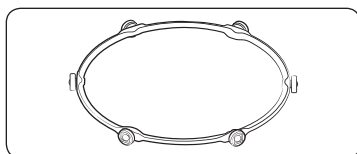
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

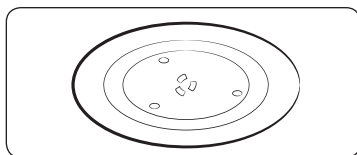
# Inštalácia

## Príslušenstvo

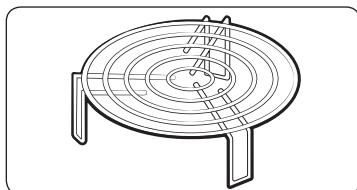
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



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



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

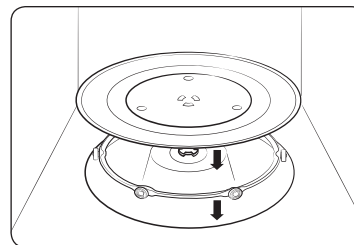


- 03 Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.  
Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

### ⚠ UPOZORNENIE

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

## Tanier



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

# Údržba

## Čistenie

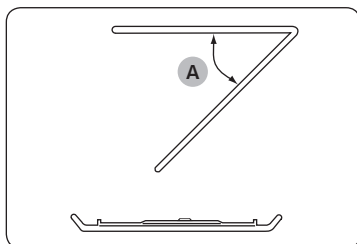
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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

### Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

### Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



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

### ⚠ UPOZORNENIE

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

## Výmena (oprava)

### ⚠ VAROVANIE

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

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

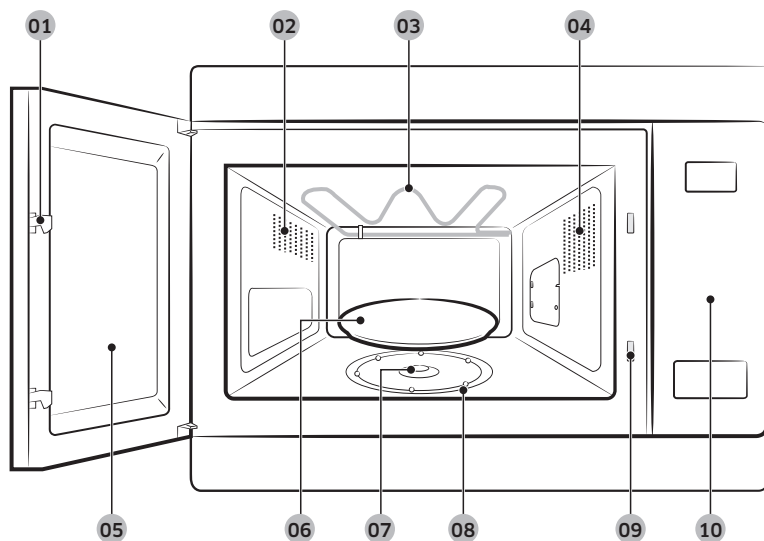
### Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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



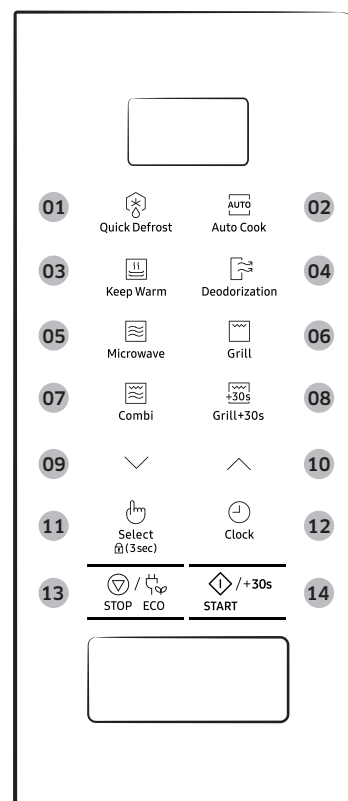
# Funkcie rúry

## Rúra



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

## Ovládací panel



- |                                            |                                        |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 01 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)    | 02 Auto Cook (Automatické varenie)     |
| 03 Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)    | 04 Deodorization (Odstránenie zápachu) |
| 05 Microwave (Mikrovlnný ohrev)            | 06 Grill (Gril)                        |
| 07 Combi (Kombinovaný)                     | 08 Grill+30s (Gril+30s)                |
| 09 Nadol                                   | 10 Nahor                               |
| 11 Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka) | 12 Clock (Hodiny)                      |
| 13 STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)                 | 14 START/+30s (SPUŠTIŤ/+30s)           |



## Používanie rúry

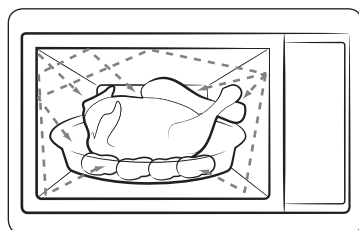
### Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

### ⚠ 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.

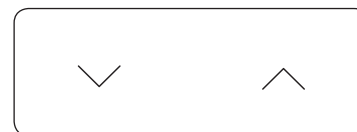
### Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „**Riešenie problémov**“ na strane 35.

#### 📖 POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu (100 % - 850 W), trvá dlhšie, kým voda zovrie.

Otvorte dverka rúry. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.



Nastavte čas na 4 alebo 5 minút príslušným počtom stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**. Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.



## Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

### ⚠ UPOZORNENIE

- Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas používania funkcie **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** je 99 minút.

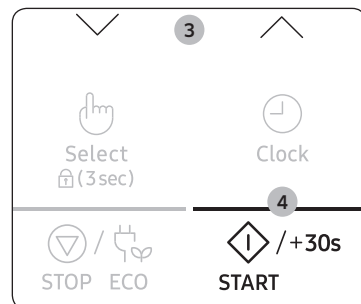
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**. Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):  
 (Režim mikrovlnného ohrevu)



2. Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (Pozrite si tabuľku úrovní výkonu.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.



3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia. Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, vykoná sa nasledujúca činnosť.
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Nastavenie času

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

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

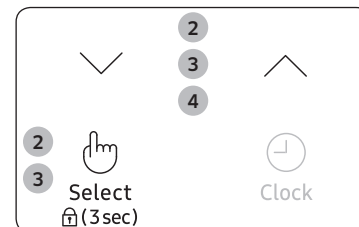
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

### 📖 POZNÁMKA

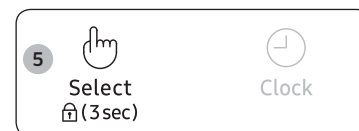
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.



2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte 24-hodinový alebo 12-hodinový formát času. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte hodinu. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
4. Stláčením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte minútu.
5. Keď sa zobrazí správny čas, stláčením tlačidla **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)** spustíte hodiny. Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.



# Používanie rúry

## Zmeny úrovni výkonov a času

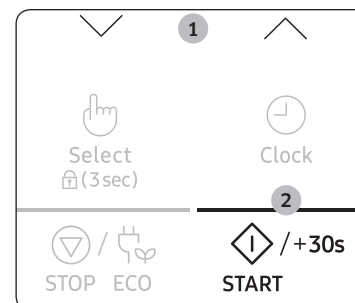
Funkcia úrovně výkonu vám umožní prispôbiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovni výkonu.

| Úroveň výkonu  | Percento | Výstup |
|----------------|----------|--------|
| VYSOKÁ         | 100 %    | 850 W  |
| STREDNE VYSOKÁ | 71 %     | 600 W  |
| STREDNÁ        | 53 %     | 450 W  |
| STREDNE NÍZKA  | 35 %     | 300 W  |
| ROZMRAZOVANIE  | 21 %     | 180 W  |
| NÍZKA          | 12 %     | 100 W  |

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

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

## Rýchle spustenie



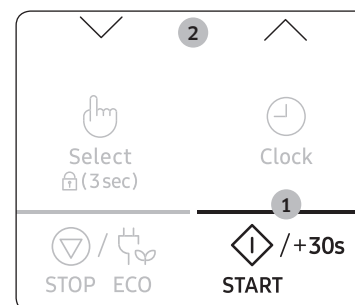
1. Umiestnite jedlo do rúry. Potom vyberte čas varenia pomocou tlačidiel **Nahor** a **Nadol**. Zobrazí sa čas varenia.
2. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa režim **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** (850 W). Keď sa dokončí:
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jednakrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

V režime Microwave (Mikrovlnný ohrev), Grill (Gril) alebo Combi (Kombinovaný) možno stláčaním tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** zvyšovať hodnotu času varenia.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoduchou otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia



### Postup 1

Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

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

### Postup 2

Čas varenia upravte jednoduchým stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

## Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

| Na zastavenie varenia... | Potom...                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dočasne                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo <b>STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)</b>. Varenie sa zastaví.</li><li>• Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b>.</li></ul> |
| Úplne                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stlačte raz tlačidlo <b>STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)</b>. Varenie sa zastaví.</li><li>• Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo <b>STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)</b>.</li></ul>                                    |

## Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

### POZNÁMKA

#### Funkcia automatickej úspory energie

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

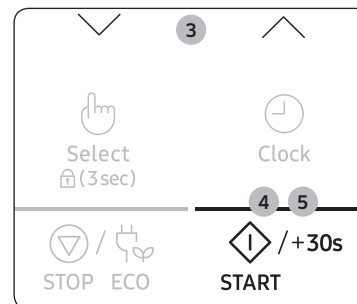
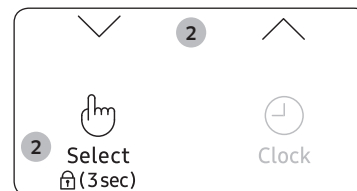
## Používanie funkcie rýchle rozmrazovanie

Funkcia **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, mrazenú zeleninu a mrazený chlieb. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

### POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.
2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** upravte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
  - Rozmrazovanie sa spustí.
  - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Používanie rúry

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**, veľkosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

| Kód | Jedlo    | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Mäsa     | 200-1500 g     | Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Potom stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.                           |
| 2   | Hydina   | 200-1500 g     | Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20-60 minút.                                         |
| 3   | Ryba     | 200-1500 g     | Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-60 minút.                                                 |
| 4   | Zelenina | 200-1500 g     | Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Potom stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5-20 minút. |

| Kód | Jedlo  | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5   | Chlieb | 200-1500 g     | Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. Potom stlačte tlačidlo <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrupkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. Nechajte odstáť 10-30 minút. |

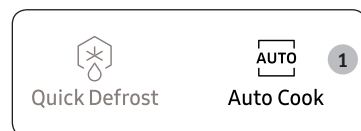
## Používanie funkcie automatické varenie

Funkcia **Auto Cook (Automatické varenie)** má 29 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Typ porcie môžete nastaviť pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

### ⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.

2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.

- 1) Hotové jedlo
- 2) Zelenina a obilniny
- 3) Hydina a ryby
- 4) Zmäčkovanie/Roztápanie

3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

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

## 1. Hotové jedlo

| Kód | Jedlo                        | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1 | Chladené hotové jedlá        | 300-350 g      | Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný 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). Nechajte odstáť 2-3 minúty. |
| 1-2 | Chladené hotové jedlá        | 400-450 g      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1-3 | Chladené vegetariánske jedlá | 300-350 g      | Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prilnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                                               |
| 1-4 | Chladené vegetariánske jedlá | 400-450 g      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 2. Zelenina a obilniny

| Kód | Jedlo           | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-----------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1 | Zelené fazuľky  | 250 g          | Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť. |
| 2-2 | Špenát          | 150 g          | Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.                                                          |
| 2-3 | Varená kukurica | 250 g          | Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikrýte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                                       |

## Používanie rúry

| Kód | Jedlo               | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-4 | Tmavá ryža          | 125 g          | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minút.                           |
| 2-5 | Celozrnné makaróny  | 250 g          | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtečť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.  |
| 2-6 | Quinoa              | 125 g          | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.                           |
| 2-7 | Bulgur              | 125 g          | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minút.                            |
| 2-8 | Zapečená zelenina   | 500 g          | Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu-napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádoby položte na stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |
| 2-9 | Grilované paradajky | 400 g          | Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádoby položte na stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.          |

### 3. Hydina a ryby

| Kód | Jedlo                   | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1 | Kuracie prsia           | 300 g          | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.                                                                                |
| 3-2 | Morčacie prsia          | 300 g          | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.                                                                                |
| 3-3 | Čerstvé rybie filety    | 300 g          | Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                      |
| 3-4 | Čerstvé filety z lososa | 300 g          | Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                      |
| 3-5 | Čerstvé krevety         | 250 g          | Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                  |
| 3-6 | Čerstvý pstruh          | 200 g          | Do nádoby vhodnej na použitie v rúre položte 1 celú čerstvú rybu. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty. |



| Kód | Jedlo                    | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                 |
|-----|--------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-7 | Opekaná ryba             | 200 g          | Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty. |
| 3-8 | Grilovaný steak z lososa | 300 g          | Rovnomerne položte rybacie steaky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 2 minúty.                                                                                             |

#### 4. Zmäkčovanie/Roztápanie

| Kód | Jedlo                      | Veľkosť porcie | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|----------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1 | Roztápanie masla           | 50 g           | Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich na malú sklenenú misku. Roztápajte nezakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.                                                                                                                                                         |
| 4-2 | Roztápanie masla           | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4-3 | Roztápanie tmavej čokolády | 50 g           | Nastrúhajte tmavú čokoládu a vložte ju do malej sklenenej misky. Roztápajte nezakryté. Po roztopení zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                                                                                                                                              |
| 4-4 | Roztápanie tmavej čokolády | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4-5 | Roztápanie cukru           | 25 g           | Cukor vložte do malej sklenenej misky. Pridajte 10 ml vody na 25 g a 20 ml vody na 50 g. Roztápajte nezakryté. Vyberajte opatrne, použite chňapky! Použite lyžicu alebo vidličku a karamelové dekorácie vylievajte na papier na pečenie. Nechajte odstáť 10 minút až do uschnutia a odstráňte z papiera. |
| 4-6 | Roztápanie cukru           | 50 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4-7 | Zmäkčovanie masla          | 50 g           | Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich do malej sklenenej misky. Zmäkčujte nezakryté. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                                                                                                                                                                                |
| 4-8 | Zmäkčovanie masla          | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

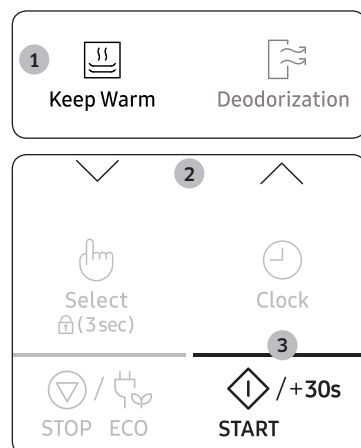
## Používanie rúry

### Používanie funkcie uchovanie v teplom stave

Funkcia **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** môžete vybrať vysokú alebo miernu teplotu zohrievania.

#### POZNÁMKA

- Čas funkcie **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je stanovený na 60 minút.
- Maximálny čas pre funkciu **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je 60 minút.



- Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)**.
- Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte z možností Horúce alebo Mierna teplota.
- Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Zobrazí sa doba 60 minút.
  - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

### Ponuka odporúčaného uchovania teplého jedla

| Kód | Režim          | Ponuka                                                                                                             |
|-----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Horúce         | Lasagne, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steaky (dobře prepečené), slanina, jedlá z rýb, suché koláče |
| 2   | Mierna teplota | Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steaky (Rare alebo Medium rare)                                                      |

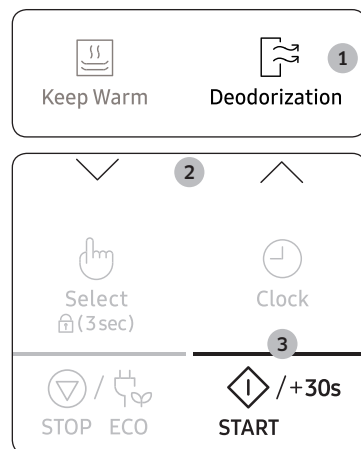
#### UPOZORNENIE

- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Jedlo neodporúčame zohrievať príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.
- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

## Používanie funkcie odstránenie zápachu

Tieto funkcie použijete po varení jedla s výraznou arómou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najskôr vyčistite vnútro rúry.



1. Stlačte tlačidlo **Deodorization (Odstránenie zápachu)**.
2. Ak chcete nastaviť čas odstránenia zápachu, stlačte tlačidlo **Nahor** alebo **Nadol**.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Po dokončení procesu rúra štyrikrát zapípa.

### POZNÁMKA

- Čas funkcie odstránenie zápachu sa nastavil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** sa zvýši o 30 sekúnd.
- Maximálny čas funkcie odstránenie zápachu je 15 minút.

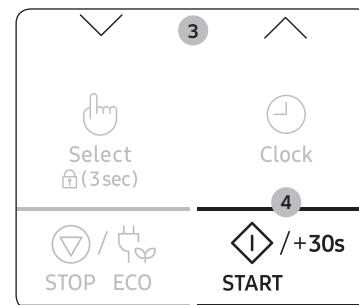
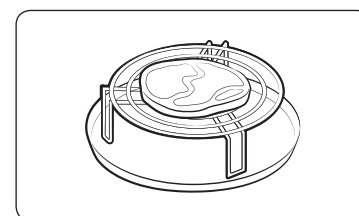
## Grilovanie

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

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

### VAROVANIE

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Otvorte dverka, umiestnite jedlo na stojan a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**. Zobrazia sa nasledujúce voľby: (Režim grilu)
  - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas grilovania.
  - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa grilovanie.
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Používanie rúry

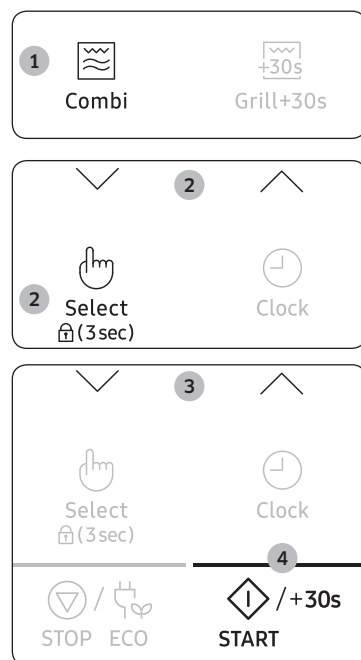
### Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

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

#### VAROVANIE

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

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dverka.



- Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**.  
Zobrazia sa nasledujúce voľby:  
 (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrievania a grilu)  
600 W (Výstupný výkon)
- Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (600 W, 450 W, 300 W.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
  - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
- Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia.
  - Maximálny čas varenia je 60 minút.
- Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.  
Spustí sa kombinované varenie.
  - Rúra štyrikrát zapípa.
  - Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

### Používanie funkcie gril+30s

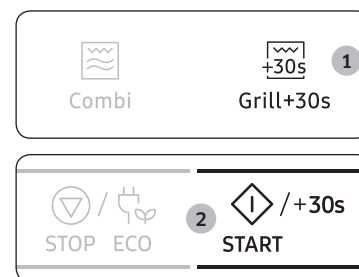
Funkcia **Grill+30s (Gril+30s)** umožní zvýšiť dĺžku trvania režimu Gril o 30 sekúnd na jedno stlačenie, takže môžete povrch krásne opekať bez prevarenia.

Čas prípravy pokrmu v režime Gril môžete zvýšiť stlačením tlačidla **Grill+30s (Gril+30s)** – každým stlačením tlačidla navýšite čas o ďalších 30 sekúnd. Ak napríklad chcete predĺžiť dobu prípravy pokrmu v režime Gril o tri minúty, tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)** stlačte šesťkrát.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

#### VAROVANIE

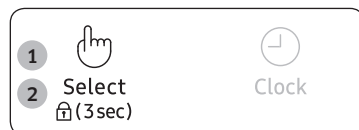
Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



- Umiestnite jedlo do rúry. Potom stlačte tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)**.
- Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.  
Spustí sa grilovanie.
  - Rúra štyrikrát zapípa.
  - Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Používanie funkcie detská zámka

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

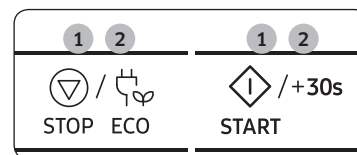


1. Stlačte tlačidlo **Detská zámka** po dobu 3 sekúnd.
  - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
  - Na displeji sa zobrazí „L“.
2. Ak chcete odomknúť rúru, stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Detská zámka**. Rúru budete môcť normálne používať.



## Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Stlačte súčasne tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
2. Zvukovú signalizáciu znova zapnete opätovným súčasným stlačením tlačidiel **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Rúra bude normálne fungovať.



## Spríevodca pomôckami na varenie

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

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

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

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

| Riad na varenie                               | Vhodné do mikrovlnnej rúry | Komentáre                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Sklenené džbány                             | ✓                          | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.                                                                                                              |
| Kov                                           |                            |                                                                                                                                                               |
| • Riady                                       | X                          | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.                                                                                                                          |
| • Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek | X                          |                                                                                                                                                               |
| Papier                                        |                            |                                                                                                                                                               |
| • Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier  | ✓                          | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.                                                                                    |
| • Recyklovaný papier                          | X                          | Môže spôsobiť iskrenie.                                                                                                                                       |
| Plast                                         |                            |                                                                                                                                                               |
| • Nádoby                                      | ✓                          | Obzvlášť v prípade 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 unikáť horúca para.                |
| • Vrecká do mrazničky                         | ✓X                         | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzdychotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.                                          |
| Voskový alebo masťový papier                  | ✓                          | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.                                                                                          |

✓ : Odporúča sa      ✓X : Používajte opatrne      X : Nebezpečné



# Spríevodca varením

## Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle. Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

## Varenie

### Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

### Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

### Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

### Čas odstátia

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

## Spríevodca varením pre mrazenú zeleninu

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

| Jedlo                                    | Veľkosť porcie                                                                                   | Napájanie | Čas (min.) |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Špenát                                   | 150 g                                                                                            | 600 W     | 4½-5½      |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |           |            |
| Brokolica                                | 300 g                                                                                            | 600 W     | 9-10       |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.       |           |            |
| Hrášok                                   | 300 g                                                                                            | 600 W     | 7½-8½      |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |           |            |
| Zelené fazuľky                           | 300 g                                                                                            | 600 W     | 8-9        |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.       |           |            |
| Zmiešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica) | 300 g                                                                                            | 600 W     | 7½-8½      |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |           |            |
| Zmiešaná zelenina(Čínsky štýl)           | 300 g                                                                                            | 600 W     | 8-9        |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |           |            |

# Sprievodca varením

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

### POZNÁMKA

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

| Jedlo             | Veľkosť porcie                                                                                                                          | Napájanie | Čas (min.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Brokolica         | 250 g                                                                                                                                   | 850 W     | 4-4½       |
|                   | 500 g                                                                                                                                   |           | 5-5½       |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.                                   |           |            |
| Ružičková kapusta | 250 g                                                                                                                                   | 850 W     | 5½-6½      |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.                                            |           |            |
| Mrkvy             | 250 g                                                                                                                                   | 850 W     | 4-4½       |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                  |           |            |
| Karfiol           | 250 g                                                                                                                                   | 850 W     | 5-5½       |
|                   | 500 g                                                                                                                                   |           | 8-8½       |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty. |           |            |

| Jedlo     | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                                         | Napájanie | Čas (min.) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Cukiny    | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 3-3½       |
|           | <b>Pokyny</b><br>Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte odstáť 3 minúty.                               |           |            |
| Baklažány | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 3½-4       |
|           | <b>Pokyny</b><br>Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                        |           |            |
| Pór       | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 4½-5       |
|           | <b>Pokyny</b><br>Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                                                                              |           |            |
| Hríby     | 125 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 1½-2       |
|           | 250 g                                                                                                                                                                                                  |           | 3-3½       |
|           | <b>Pokyny</b><br>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       |
|           | <b>Pokyny</b><br>Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                  |           |            |
| Korenie   | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 4½-5       |
|           | <b>Pokyny</b><br>Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                                                                          |           |            |
| Zemiaky   | 250 g                                                                                                                                                                                                  | 850 W     | 4-5        |
|           | 500 g                                                                                                                                                                                                  |           | 7½-8½      |
|           | <b>Pokyny</b><br>Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                           |           |            |



| Jedlo                                                                        | Veľkosť porcie | Napájanie | Čas (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|------------|
| Kaleráb                                                                      | 250 g          | 850 W     | 5-5½       |
| <b>Pokyny</b><br>Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty. |                |           |            |

### Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

- Ryža:** Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.  
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.
- Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.

| Jedlo                                | Veľkosť porcie                                                           | Napájanie | Čas (min.) |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Biela ryža<br>(Predvarená)           | 250 g                                                                    | 850 W     | 14-16      |
|                                      | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút. |           |            |
| Hnedá ryža<br>(Predvarená)           | 250 g                                                                    | 850 W     | 18-20      |
|                                      | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút. |           |            |
| Miešaná ryža (Ryža +<br>divoká ryža) | 250 g                                                                    | 850 W     | 15-17      |
|                                      | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút. |           |            |
| Zmiešané zrná (Ryža +<br>obilie)     | 250 g                                                                    | 850 W     | 16-18      |
|                                      | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút. |           |            |
| Cestoviny                            | 250 g                                                                    | 850 W     | 10-11      |
|                                      | <b>Pokyny</b><br>Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút. |           |            |

### Prihrievanie

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

### Príprava a zakrytie

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

### Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať použitím výkonu 850 W, zatiaľ čo iné sa môžu prihrievať použitím výkonu 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 chúlостivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče). Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

### Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo prvýkrát, odporúčame, aby ste si zaznamenali potrebný čas ako referenčnú hodnotu na budúce použitie. Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce. Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 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.

## Sprievodca varením

### Prihrievanie kvapalín

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

### Prihrievanie detskej stravy

#### Detská strava:

Vyprázdnite do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 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 zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

### Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

### Prihrievanie tekutín a jedla

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

| Jedlo                          | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                                                  | Napájanie | Čas (min.) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Nápoje (káva, čaj a voda)      | 150 ml (1 šálka)                                                                                                                                                                                                | 850 W     | 1-1½       |
|                                | 250 ml (1 hrnček)                                                                                                                                                                                               |           | 1½-2       |
|                                | <b>Pokyny</b><br>Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.                    |           |            |
| Polievka (chladená)            | 250 g                                                                                                                                                                                                           | 850 W     | 3-3½       |
|                                | <b>Pokyny</b><br>Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                      |           |            |
| Dusené mäso (chladené)         | 350 g                                                                                                                                                                                                           | 600 W     | 5½-6½      |
|                                | <b>Pokyny</b><br>Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2-3 minúty.          |           |            |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g                                                                                                                                                                                                           | 600 W     | 4½-5½      |
|                                | <b>Pokyny</b><br>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 | Napájanie | Čas (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|------------|
| Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)                                                                                                                                                                                                 | 350 g          | 600 W     | 5-6        |
| <b>Pokyny</b><br>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      |
| <b>Pokyny</b><br>Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstáť 3 minúty.                                                                            |                |           |            |

### Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

| Jedlo                                         | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                                                                                                                               | Napájanie | Čas (min.)                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|
| Detská strava (zelenina + mäso)               | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 W     | 30 sek.                         |
|                                               | <b>Pokyny</b><br>Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                                                                |           |                                 |
| Detská ovsená kaša (obilie + mlieko + ovocie) | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 W     | 20 sek.                         |
|                                               | <b>Pokyny</b><br>Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                                                                |           |                                 |
| Detské mlieko                                 | 100 ml<br>200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                             | 300 W     | 30-40 sek.<br>50 sek. až 1 min. |
|                                               | <b>Pokyny</b><br>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 2-3 minúty. |           |                                 |

# Spríevodca varením

## Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objaví nečakaní hostia. Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny. Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie. Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

### POZNÁMKA

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

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

| Jedlo                                                                                                                                                               | Veľkosť porcie | Napájanie | Čas (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|------------|
| Mäsa                                                                                                                                                                |                |           |            |
| Nakrájané hovädzie mäso                                                                                                                                             | 250 g          | 180 W     | 6½-7½      |
|                                                                                                                                                                     | 500 g          |           | 10-12      |
| Bravčové rezne                                                                                                                                                      | 250 g          | 180 W     | 7½-8½      |
| <b>Pokyny</b><br>Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-25 minút. |                |           |            |

| Jedlo                                                                                                                                                                                                                                                         | Veľkosť porcie               | Napájanie | Čas (min.)   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------|--------------|
| Hydina                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |           |              |
| Kuracie kúsky                                                                                                                                                                                                                                                 | 500 g (2 ks)                 | 180 W     | 14½-15½      |
| Celé kura                                                                                                                                                                                                                                                     | 900 g                        | 180 W     | 28-30        |
| <b>Pokyny</b><br>Najskôr vložte kúsky kurata kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končety hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-40 minút. |                              |           |              |
| Ryba                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |           |              |
| Rybie filety                                                                                                                                                                                                                                                  | 250 g (2 ks)<br>400 g (4 ks) | 180 W     | 6-7<br>12-13 |
| <b>Pokyny</b><br>Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Ujšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-15 minút.                               |                              |           |              |
| Ovocie                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |           |              |
| Bobuľové plody                                                                                                                                                                                                                                                | 250 g                        | 180 W     | 6-7          |
| <b>Pokyny</b><br>Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5-10 minút.                                                                                                                                   |                              |           |              |
| Chlieb                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |           |              |
| Rožky (každý približne 50 g)                                                                                                                                                                                                                                  | 2 ks<br>4 ks                 | 180 W     | ½-1<br>2-2½  |
| Hrianka/sendvič                                                                                                                                                                                                                                               | 250 g                        | 180 W     | 4½-5         |
| Nemecký chlieb (múka + ražná múka)                                                                                                                                                                                                                            | 500 g                        | 180 W     | 8-10         |
| <b>Pokyny</b><br>Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.                                                                                       |                              |           |              |

## Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaisťuje rýchlejšie zhnednutie jedla.

### Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

### Jedlo vhodné na grilovanie:

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

### Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## Mikrovlnný ohrev + Gril

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinčné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

### Kuchynské náčinie na varenie s použitím mikrovlnného ohrevu a grilovania:

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

### Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

### Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnného ohrevu + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

## Sprievodca varením

### Sprievodca grilovaním mrazených potravín

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

| Čerstvé jedlo                                                                                                                                         | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                                          | 1. krok (min.)        | 2. krok (min.)       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Pečivo (každé približne 50 g)                                                                                                                         | 2 ks                                                                                                                                                                                                    | 300 W + Gril<br>1-1½  | Iba gril<br>1-2      |
|                                                                                                                                                       | 4 ks                                                                                                                                                                                                    | 2-2½                  | 1-2                  |
| <b>Pokyny</b><br>Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Nechajte odstáť 2-5 minút. |                                                                                                                                                                                                         |                       |                      |
| Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)                                                                                                     | 250-300 g (2 ks)                                                                                                                                                                                        | 450 W + Gril<br>8-9   | -                    |
|                                                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                                                               |                       |                      |
| Rošt (zelenina alebo zemiaky)                                                                                                                         | 400 g                                                                                                                                                                                                   | 450 W + Gril<br>13-14 | -                    |
|                                                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                     |                       |                      |
| Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lasagne)                                                                                                             | 400 g                                                                                                                                                                                                   | 300 W + Gril<br>18-19 | Iba gril<br>1-2      |
|                                                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |                       |                      |
| Kuracie nugety                                                                                                                                        | 250 g                                                                                                                                                                                                   | 450 W + Gril<br>5-5½  | 450 W + Gril<br>3-3½ |
|                                                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.                                                                                                                              |                       |                      |

| Čerstvé jedlo    | Veľkosť porcie                                                                              | 1. krok (min.)       | 2. krok (min.)      |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| Hranolky do rúry | 250 g                                                                                       | 450 W + Gril<br>9-11 | 450 W + Gril<br>4-5 |
|                  | <b>Pokyny</b><br>Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane. |                      |                     |

### Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Úrovně výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

| Čerstvé jedlo         | Veľkosť porcie                                                                                                                                              | 1. krok (min.)               | 2. krok (min.)   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Plátky hriankov       | 4 ks (každý 25 g)                                                                                                                                           | Iba gril<br>4½-5             | Iba gril<br>4-5½ |
|                       | <b>Pokyny</b><br>Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.                                                                                           |                              |                  |
| Sendviče (už upečené) | 2-4 kúsky                                                                                                                                                   | Iba gril<br>2-3              | Iba gril<br>2-3  |
|                       | <b>Pokyny</b><br>Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.                                                                |                              |                  |
| Grilované paradajky   | 200 g (2 ks)<br>400 g (4 ks)                                                                                                                                | 300 W + Gril<br>4½-5½<br>7-8 | Iba gril<br>2-3  |
|                       | <b>Pokyny</b><br>Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan. |                              |                  |

| Čerstvé jedlo                                    | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                              | 1. krok (min.)               | 2. krok (min.)        |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Hrianka Havaj<br>(šunka, ananás,<br>plátky syra) | 2 ks (300 g)                                                                                                                                                                                | 450 W + Gril<br>3½-4         | -                     |
|                                                  | <b>Pokyny</b><br>Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                           |                              |                       |
| Pečené zemiaky                                   | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                              | 600 W + gril<br>4½-5½<br>8-9 | -                     |
|                                                  | <b>Pokyny</b><br>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 + Gril<br>10-12        | 300 W + Gril<br>12-13 |
|                                                  | <b>Pokyny</b><br>Kuracie kúsky ochuťte olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. Nechajte odstáť 2-3 minúty. |                              |                       |
| Jahňacie rezne/<br>Hovädzie steaky<br>(stredné)  | 400 g (4 ks)                                                                                                                                                                                | lba gril<br>12-15            | lba gril<br>9-12      |
|                                                  | <b>Pokyny</b><br>Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                    |                              |                       |
| Bravčové rezne                                   | 250 g (2 ks)                                                                                                                                                                                | 300 W + Gril<br>7-8          | lba gril<br>6-7       |
|                                                  | <b>Pokyny</b><br>Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.                                                      |                              |                       |

| Čerstvé jedlo | Veľkosť porcie                                                                                                                                                                                              | 1. krok (min.)              | 2. krok (min.)        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Pečené jablká | 1 jablko (približne 200 g)<br>2 jablká (pribl. 400 g)                                                                                                                                                       | 300 W + Gril<br>4-4½<br>6-7 | -                     |
|               | <b>Pokyny</b><br>Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. |                             |                       |
| Pečené kurča  | 1200 g                                                                                                                                                                                                      | 450 W + Gril<br>24-25       | 300 W + Gril<br>22-23 |
|               | <b>Pokyny</b><br>Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte odstáť 5 minút.                |                             |                       |

# Sprievodca varením

## Tipy a triky

### Roztápanie masla

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

### Roztápanie čokolády

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

### Roztápanie kryštalizovaného medu

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

### Roztápanie želatíny

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

### Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 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 bobuľovitých plodov). Pridajte 300 g želirovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

### 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 s použitím 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

### Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2-3 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                                                                                              |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Všeobecné</b>                  |                                                                        |                                                                                                       |
| 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 Eko (úspora energie) je nastavená.                             | Vypnite funkciu Eko.                                                                                  |
| 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 <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> . |

| 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 odstupý špecifikované v inšalačnej príručke výrobku. |
|                                                     | Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.                                  | Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.                                                                                              |
| Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje. | Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom. | Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.                                                         |
| Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.       | Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.                                 | V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inšalačnej príručke výrobku. |
|                                                     | 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.                                                                                                                 |

## Riešenie problémov

| Problém                                                   | Príčina                                                                                                             | Riešenie                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne. | Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.                       | Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom. |
| Funkcia rozmrazovania nefunguje.                          | Uvarilo sa príliš veľa jedla.                                                                                       | Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.                                                                                                                                                                               |
| Vnútorne svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.          | Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.                                                                                 | Vnútorne svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo <b>STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)</b> .                                                        |
|                                                           | Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.                                                                         | Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.                                                                                                                                                                                     |
| Počas varenia zaznie pípanie.                             | Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo. | Po prevrátení jedla reštartujte prevádzku opätovným stlačením tlačidla <b>START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)</b> .                                                                                                                       |
| 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.                                                                                                                                                                                                     |

| Problém                                                                                                                                                  | Príčina                                                                                                                          | Riešenie                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                               |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kvapka vody.</li> <li>2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para.</li> <li>3. V rúre zostáva voda.</li> </ol> | V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.                         | Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.                              |
|                                                                                                                                                          | Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.                                                                              | Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inštallačnej príručke výrobcu.     |
| Jas vnútri rúry sa mení.                                                                                                                                 | Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.                                                               | Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry. |
| Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapne.                                                                                                   | Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.                                             | Nejedná sa o poruchu rúry.                                                              |
| <b>Tanier</b>                                                                                                                                            |                                                                                                                                  |                                                                                         |
| Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.                                                                                      | Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.                                                           | Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.                                              |
| Tanier sa počas točenia ťahá.                                                                                                                            | Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry. | Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.                    |

| Problém                                 | Príčina                                                                                   | Riešenie                                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.         |
| <b>Gril</b>                             |                                                                                           |                                                                                    |
| Počas prevádzky vychádza dym.           | Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym. | Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.               |
|                                         | Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.                                                   | Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.            |
|                                         | Jedlo je príliš blízko pri grile.                                                         | Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.                            |
|                                         | Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.                                    | Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.                        |
|                                         | Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.                                       | Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inštaláčnej príručke výrobcu. |

## Upozornenie týkajúce sa inštalácie

Pri inštalácii mikrovlnnej rúry by je potrebné zachovať ventilačný priestor veľkosti aspoň 50 mm medzi zadnou stenou a podlahou inštaláčnej skrinky. Okrem toho je potrebné zachovať minimálne 3 mm odstup medzi 4 bočnými stenami mikrovlnnej rúry a skrinkou. Pri inštalácii produktu je dôležité dodržiavať pokyny uvedené v tejto príručke a v pokynoch na inštaláciu od výrobcu rúry. (Pozrite si inštaláciu príručku)

### ⚠ UPOZORNENIE

Ak nedodržíte pokyny v tejto príručke, môže dôjsť ku vzniku výparov vo vnútri mikrovlnnej rúry, čo zabráni kontrole jedla počas varenia. Zároveň môže spôsobiť poruchu mikrovlnnej rúry.

## Informačný kód

| Informačný kód | Príčina                       | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-F2           | Dotykové tlačidlo má poruchu. | Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG. |
| C-d0           |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### 📖 POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problém nevyrieši, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

## Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia. V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúra MG22M8054A\* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

| Model                  |                      | MG22M8054A*                        |
|------------------------|----------------------|------------------------------------|
| Zdroj napájania        |                      | 230 V - 50 Hz AC                   |
| Príkon                 | Maximálny výkon      | 2400 W                             |
|                        | Mikrovlnný ohrev     | 1300 W                             |
|                        | Gril (ohrevný prvok) | 1100 W                             |
| Výstupný výkon         |                      | 100 W / 850 W - 6 úrovní (IEC-705) |
| Prevádzková frekvencia |                      | 2450 MHz                           |
| Rozmery (Š x V x H)    | Vonkajšie            | 595 x 380 x 320 mm                 |
|                        | Priestor rúry        | 330 x 224 x 292 mm                 |
| Objem                  |                      | 22 litrov                          |
| Hmotnosť               | Čistá                | Približne 15,5 kg                  |
| Úroveň hluku           |                      | 42 dBA                             |

## Poznámky

---

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

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



DE68-04445X-01

# Mikrovlnná trouba

## Uživatelská příručka

MG22M8054A\*



**SAMSUNG**

# Obsah

|                                                             |           |                                      |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>Bezpečnostní pokyny</b>                                  | <b>3</b>  | <b>Pokyny pro výběr nádobí</b>       | <b>23</b> |
| Obecné bezpečnostní pokyny                                  | 6         | Grilování                            | 21        |
| Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření         | 7         | Kombinace mikrovlnného ohřevu a gril | 21        |
| Omezená záruka                                              | 8         | Používání funkce gril+30s            | 22        |
| Definice výrobní skupiny                                    | 8         | Používání funkce dětská pojistka     | 22        |
| Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) | 8         | Vypnutí zvukového signálu            | 22        |
| <b>Umístění a zapojení</b>                                  | <b>9</b>  | <b>Pokyny pro přípravu pokrmů</b>    | <b>24</b> |
| Příslušenství                                               | 9         | Mikrovlny                            | 24        |
| Otočný talíř                                                | 9         | Vaření                               | 24        |
| <b>Údržba</b>                                               | <b>10</b> | Ohřev                                | 26        |
| Čištění                                                     | 10        | Ohřev tekutin                        | 27        |
| Výměna (oprava)                                             | 10        | Ohřev dětské výživy                  | 27        |
| Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání             | 10        | Poznámka:                            | 27        |
| <b>Funkce trouby</b>                                        | <b>11</b> | Ruční rozmrazování                   | 29        |
| Trouba                                                      | 11        | Gril                                 | 30        |
| Ovládací panel                                              | 11        | Mikrovlnný režim + Gril              | 30        |
| <b>Používání trouby</b>                                     | <b>12</b> | Nápady a tipy                        | 33        |
| Princip funkce mikrovlnné trouby                            | 12        | <b>Odstraňování problémů</b>         | <b>34</b> |
| Kontrola správného chodu trouby                             | 12        | Odstraňování problémů                | 34        |
| Vaření/Ohřev                                                | 13        | Upozornění pro umístění              | 36        |
| Nastavení času                                              | 13        | Informační kód                       | 36        |
| Výkonové stupně a nastavení doby                            | 14        | <b>Technické údaje</b>               | <b>37</b> |
| Rychlý start                                                | 14        |                                      |           |
| Nastavení doby vaření                                       | 14        |                                      |           |
| Zastavení vaření                                            | 15        |                                      |           |
| Nastavení režimu úspory energie                             | 15        |                                      |           |
| Používání funkce rychlé rozmrazení                          | 15        |                                      |           |
| Používání funkce automatické vaření                         | 17        |                                      |           |
| Používání funkce udržování teploty                          | 19        |                                      |           |
| Používání funkce odstranění pachu                           | 20        |                                      |           |



## Bezpečnostní pokyny

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

### TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

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

**VAROVÁNÍ:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;

- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

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

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

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

## Bezpečnostní pokyny

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Tento spotřebič je určen pouze k vestavěnému použití.

Spotřebič nesmí být umístěn ve skřínce.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého čističe.

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

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti.

Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

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

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

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

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

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

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

## POUZE REŽIM TROUBY - VOLITELNĚ

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

Spotřebič se při používání zahřívá. 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.

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

Nesmí se používat parní čistič.

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

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

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

## Obečné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

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

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

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

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

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

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

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

Neberte šňůru do mokrých rukou.

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

Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládějte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung. Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

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

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

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

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

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

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

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládějte 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 pokrm v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

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

## Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

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

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

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohříváné tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

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

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce.

(Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

## Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.  
**Důležité:** dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

## 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, držadla, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce.

Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese [www.samsung.com](http://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.

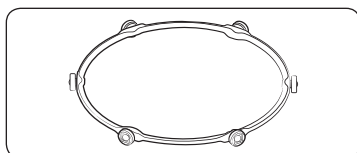
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. 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](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

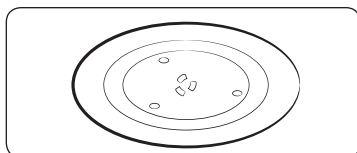
## Umístění a zapojení

### Příslušenství

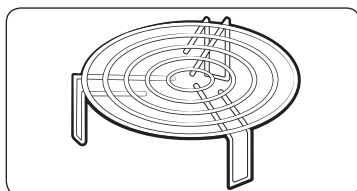
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



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



- 02 Otočný talíř**, který je třeba nasadit na otočný kruh; střed otočného talíře musí nasednout na spojku.  
Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

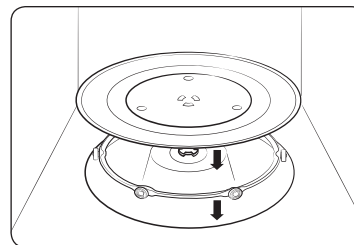


- 03 Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.  
Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

#### UPOZORNĚNÍ

**NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

### Otočný talíř



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

## Údržba

### Čištění

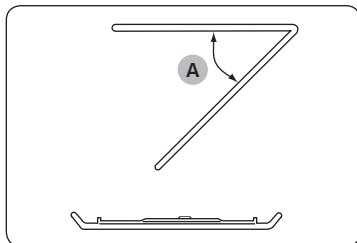
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

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

#### Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

#### Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° (A), viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

#### ⚠ UPOZORNĚNÍ

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

### Výměna (oprava)

#### ⚠ VAROVÁNÍ

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

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

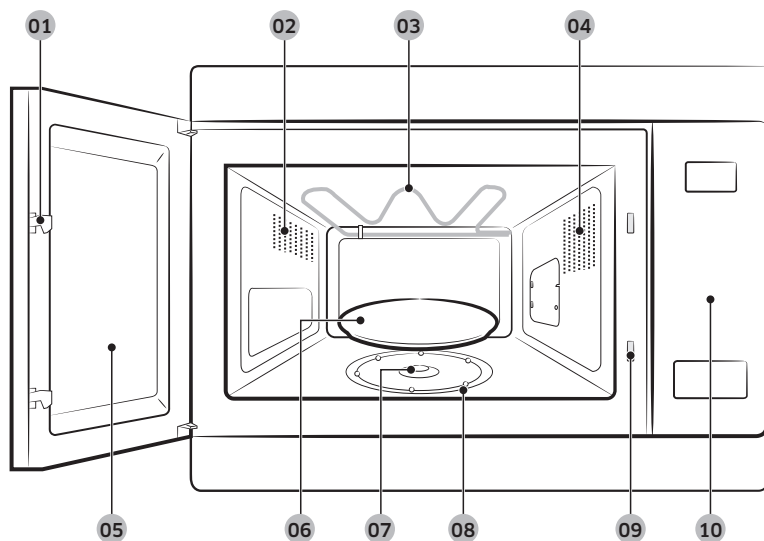
### Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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.



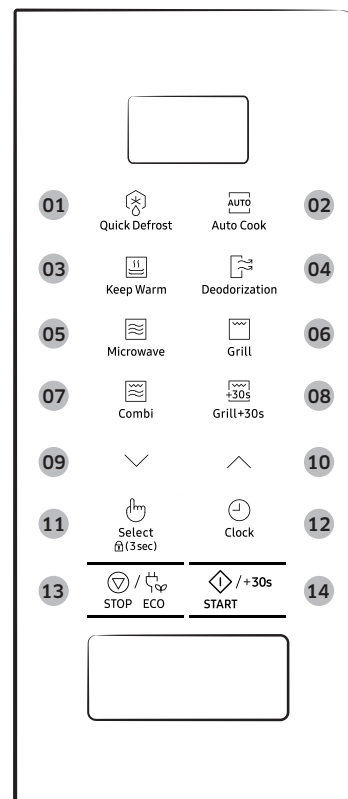
# Funkce trouby

## Trouba



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

## Ovládací panel



- |                                               |                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 01 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)          | 02 Auto Cook (Automatické vaření)   |
| 03 Keep Warm (Udržování teploty)              | 04 Deodorization (Odstranění pachu) |
| 05 Microwave (Mikrovlnný režim)               | 06 Grill (Gril)                     |
| 07 Combi (Kombinovaný režim)                  | 08 Grill+30s (Gril+30s)             |
| 09 Dolů                                       | 10 Nahoru                           |
| 11 Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka) | 12 Clock (Hodiny)                   |
| 13 STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)              | 14 START/+30s                       |

## Používání trouby

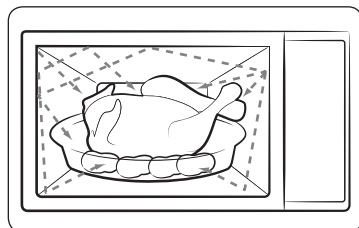
### Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



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

### ⚠ 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.

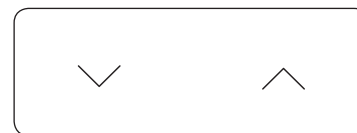
### Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na straně 34.

#### 📖 POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 850 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Nastavte čas od 4 do 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**.

Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

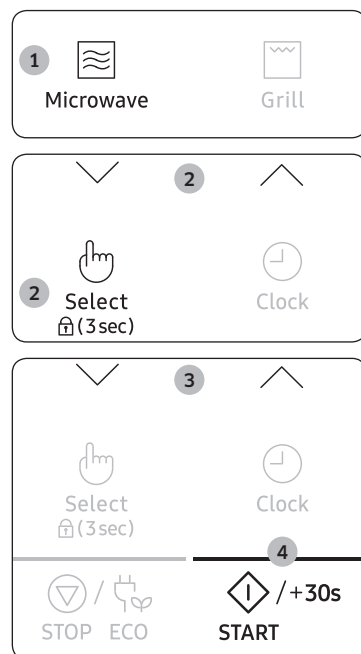
## Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

- Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba režimu **Microwave (Mikrovlnný režim)** je 99 minut.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**. Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon):  
(Mikrovlnný režim)
2. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (viz tabulku výkonových stupňů) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření. Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

## Nastavení času

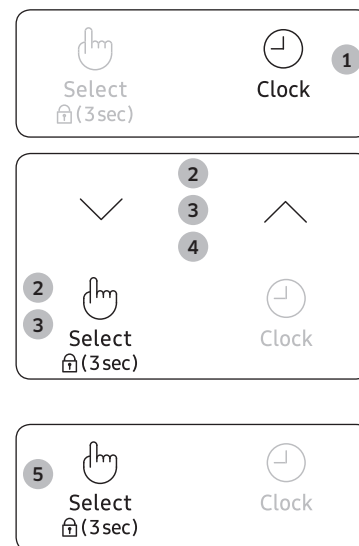
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

### 📖 POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřídít při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.
2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte hodiny. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
4. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte minuty.
5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)** hodiny spustíte. Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

## Používání trouby

### Výkonové stupně a nastavení doby

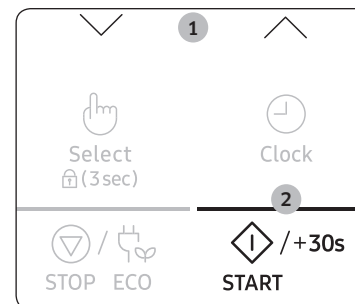
Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

| Výkonový stupeň | Procenta | Výkon |
|-----------------|----------|-------|
| VYSOKÝ          | 100 %    | 850 W |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ  | 71 %     | 600 W |
| STŘEDNÍ         | 53 %     | 450 W |
| STŘEDNĚ NÍZKÝ   | 35 %     | 300 W |
| ROZMRAZOVÁNÍ    | 21 %     | 180 W |
| NÍZKÝ           | 12 %     | 100 W |

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

| Pokud zvolíte...       | Nastavte tuto dobu vaření... |
|------------------------|------------------------------|
| Vysoký výkonový stupeň | Kratší                       |
| Nízký výkonový stupeň  | Delší                        |

### Rychlý start



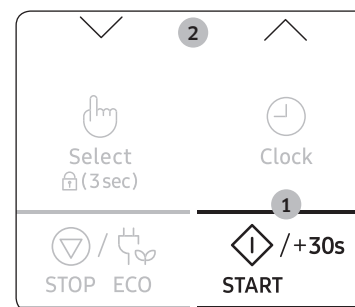
1. Vložte pokrm do trouby. Vyberte dobu vaření tlačítky **Nahoru** a **Dolů**.  
Zobrazí se doba vaření.
2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
Spustí se **Microwave (Mikrovlnný režim)** (850 W).  
Po dokončení vaření:
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

### Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

V režimech Microwave (Mikrovlnný režim), Grill (Gril) nebo Combi (Kombinovaný režim) stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek
- Prodloužení zbývajících doby vaření



#### Postup 1

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

- **Příklad:** Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

#### Postup 2

Dobu vaření nastavte jednoduše stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

## Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

| Chcete-li vaření zastavit... | Provedte...                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dočasně                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b>. Vaření se zastaví.</li> <li>• Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka <b>START/+30s</b>.</li> </ul>   |
| Zcela                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte jednou tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b>. Vaření se zastaví.</li> <li>• Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b>.</li> </ul> |

## Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

### POZNÁMKA

#### Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

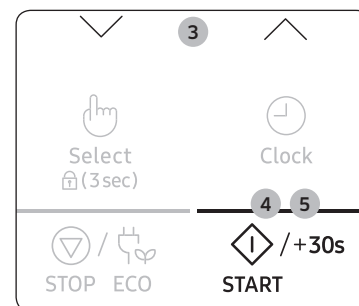
## Používání funkce rychlé rozmrazení

Funkce **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)** umožňují rozmrazit maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu a zmražený chleba. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

### POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.
2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
  - Spustí se rozmrazování.
  - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednu za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



## Používání trouby

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkci **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu nebo zmražený chleba na plochý skleněný nebo keramický talíř.

| Kód | Pokrm    | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Maso     | 200 až 1500 g  | Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Poté stiskněte tlačítko <b>START/+30s</b> . Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.                                 |
| 2   | Drůbež   | 200 až 1500 g  | Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Poté stiskněte tlačítko <b>START/+30s</b> . Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.                                               |
| 3   | Ryby     | 200 až 1500 g  | Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Poté stiskněte tlačítko <b>START/+30s</b> . Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.                                              |
| 4   | Zelenina | 200 až 1500 g  | Mraženou zeleninu rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Po zvukovém signálu mraženou zeleninu otočte nebo promíchejte. Poté stiskněte tlačítko <b>START/+30s</b> . Tento program je vhodný pro všechny druhy mražené zeleniny. Nechte 5 až 20 minut odstát. |

| Kód | Pokrm  | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5   | Pečivo | 200 až 1500 g  | Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. Poté stiskněte tlačítko <b>START/+30s</b> . Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamančky a bagety. Dalamančky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát. |



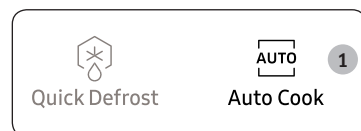
## Používání funkce automatické vaření

Funkce **Auto Cook (Automatické vaření)** obsahuje 29 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň. Typ porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.



2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.

- 1) Pokrm na talíři
- 2) Zelenina a obiloviny
- 3) Drůbež a ryby
- 4) Změknout/Rozpustit



3. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)



4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

- Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
- 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

## 1. Pokrm na talíři

| Kód | Pokrm                        | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1 | Chlazený hotový pokrm        | 300 až 350 g   | 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). Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| 1-2 | Chlazený hotový pokrm        | 400 až 450 g   |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1-3 | Chlazený vegetariánský pokrm | 300 až 350 g   | Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát.                                              |
| 1-4 | Chlazený vegetariánský pokrm | 400 až 450 g   |                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 2. Zelenina a obiloviny

| Kód | Pokrm           | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1 | Zelené fazolky  | 250 g          | Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 2-2 | Špenát          | 150 g          | Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                                |
| 2-3 | Kukuřičné klasy | 250 g          | Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                                            |



## Používání trouby

| Kód | Pokrm              | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                     |
|-----|--------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-4 | Hnědá rýže         | 125 g          | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.  |
| 2-5 | Celozrnné makaróny | 250 g          | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát. |
| 2-6 | Merlík             | 125 g          | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.  |
| 2-7 | Bulgur             | 125 g          | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.   |
| 2-8 | Zapékaná zelenina  | 500 g          | Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasype strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.  |
| 2-9 | Grilovaná rajčata  | 400 g          | Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasype strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                   |

### 3. Drůbež a ryby

| Kód | Pokrm                   | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1 | Kuřecí prsa             | 300 g          | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.                                                                            |
| 3-2 | Krůtí prsa              | 300 g          | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.                                                                            |
| 3-3 | Čerstvé rybí filety     | 300 g          | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                         |
| 3-4 | Čerstvé filety z lososa | 300 g          | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                         |
| 3-5 | Čerstvé krevety         | 250 g          | Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                        |
| 3-6 | Čerstvý pstruh          | 200 g          | Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát. |





| Kód | Pokrm                     | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-7 | Pečené ryby               | 200 g          | Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát. |
| 3-8 | Grilované steaky z lososa | 300 g          | Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minuty odstát.                                                                                |

#### 4. Změknout/Rozpustit

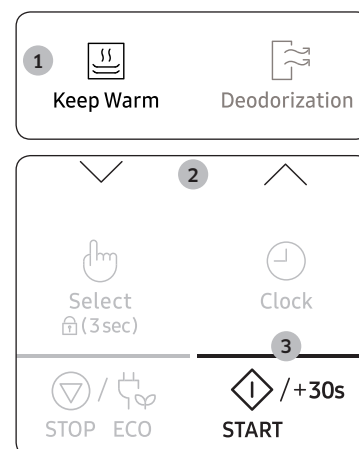
| Kód | Pokrm                      | Velikost porce | Pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1 | Rozpouštění másla          | 50 g           | Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je na malou skleněnou misku. Při rozpouštění misku nezakrývejte. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                                                                                                                      |
| 4-2 | Rozpouštění másla          | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4-3 | Rozpouštění tmavé čokolády | 50 g           | Nastrouhejte tmavou čokoládu a dejte ji do malé skleněné mísy. Při rozpouštění misku nezakrývejte. Po rozpuštění zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                                                                                                                                  |
| 4-4 | Rozpouštění tmavé čokolády | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4-5 | Rozpouštění cukru          | 25 g           | Nasypte cukr na malou skleněnou misku. Na 25 g přidejte 10 ml vody, na 50 g přidejte 20 ml vody. Rozpouštějte odkryté. Vyndávejte ji opatrně. Používejte přitom rukavice! Pomocí lžice nebo vidličky nalijte karamelové ozdoby na pečící papír. Nechte karamel 10 minut odstát, dokud nezaschne, a odstraňte jej z papíru. |
| 4-6 | Rozpouštění cukru          | 50 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4-7 | Změkčování másla           | 50 g           | Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je do malé skleněné mísy. Změkčujte nezakryté. Nechte 1 až 2 minuty odstát.                                                                                                                                                                                                       |
| 4-8 | Změkčování másla           | 100 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Používání funkce udržování teploty

Funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci použijte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Pomocí tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** můžete vybrat teplotu ohřívání, horkou nebo mírnou.

### POZNÁMKA

- Doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je nastavena na 60 minut.
- Maximální doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je 60 minut.



- Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.
- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** vyberte horké nebo mírné nastavení.
- Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Zobrazí se 60 minut.
  - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

## Používání trouby

### Doporučená nabídka udržování teploty

| Kód | Režim | Nabídka                                                                                                                               |
|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Horká | Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steaky (zcela propečené), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky |
| 2   | Mírná | Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steaky (jemně nebo středně propečené)                                                                   |

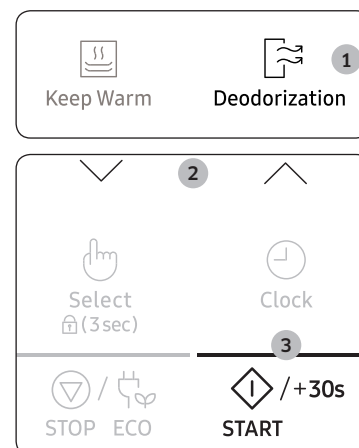
#### ⚠ UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.
- Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.
- Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.
- Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

### Používání funkce odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



1. Stiskněte tlačítko **Deodorization (Odstranění pachu)**.

2. Stiskněte tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**, pokud chcete nastavit dobu odstraňování pachu.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.

#### 📖 POZNÁMKA

- Doba trvání funkce odstranění pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **START/+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.
- Maximální doba trvání funkce odstranění pachu je 15 minut.

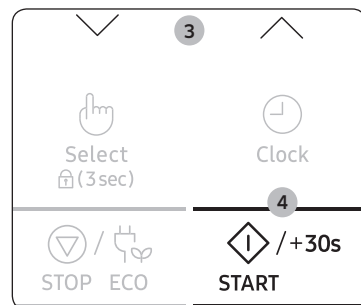
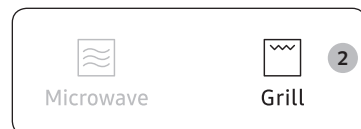
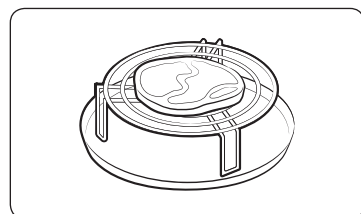
## Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

### ⚠ VAROVÁNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**.  
Zobrazí se následující údaje:  
 (Režim gril)  
  - Teplotu grilu nelze nastavit.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu grilování.  
  - Maximální doba grilování je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
Začne grilování.  
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

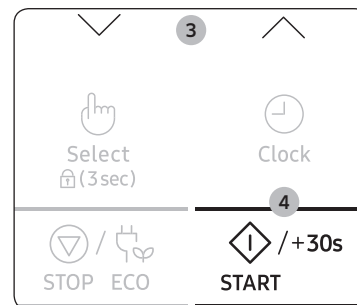
## Kombinace mikrovlnného ohřevu a gril

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

### ⚠ VAROVÁNÍ

- VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.  
Zobrazí se následující údaje:  
 (Kombinovaný režim mikrovlnného ohřevu a gril)  
 600 W (Výstupní výkon)
2. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (600 W, 450 W, 300 W.) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.  
  - Teplotu grilu nelze nastavit.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření.  
  - Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
Zahájí se kombinované vaření.  
  - 1) 4krát zazní zvukový signál.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



## Používání trouby

### Používání funkce grill+30s

Funkce **Grill+30s (Gril+30s)** vám také umožňuje prodloužit dobu režimu Gril jedním stisknutím o 30 sekund, takže je možné bez převaření dosáhnout opečené kůrky. Dobu vaření v režimu Gril prodloužíte stisknutím tlačítka **Grill+30s (Gril+30s)** o 30 sekund každým stisknutím. Pokud například chcete režim Gril prodloužit o tři minuty, stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)** šestkrát.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

#### VAROVÁNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



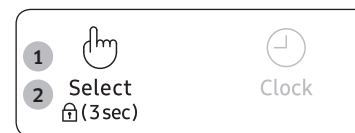
1. Vložte pokrm do trouby. Poté stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)**.



2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.  
Začne grilování.  
1) 4krát zazní zvukový signál.  
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).  
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

### Používání funkce dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



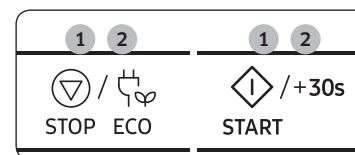
1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**.
  - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
  - Na displeji se zobrazí „L“.



2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Dětská pojistka**. Poté můžete troubu normálně používat.

### Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**. Trouba přestane vydávat zvukové signály.
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**. Normální funkce trouby se obnoví.



## Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použití 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 jej delší dobu než 8 minut.                                                                                                                                                                               |
| Čínský porcelán a keramika                  | ✓                              | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.                                                                                                              |
| Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu | ✓                              | V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.                                                                                                                                                                |
| Balení potravin rychlého občerstvení        |                                |                                                                                                                                                                                                                         |
| • Polystyrénové kelímky                     | ✓                              | Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.                                                                                                                                            |
| • Papírové sáčky nebo noviny                | ✗                              | 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 teple. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. |
| • Potravinová fólie                         | ✓                              | Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.                                |
| • Sáčky do mrazničky                        | ✓✗                             | Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.                                      |
| Voskový papír nebo papír odolný proti tukům | ✓                              | Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.                                                                                                      |

✓ : Doporučené

✓✗ : Buďte opatrní

✗ : Nebezpečné

# 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 potravin.

## Vaření

### Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

### Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, 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.

### Doba odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

## Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

| Pokrm                                    | Velikost porce                                                                                  | Napájení | Doba (min) |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| Špenát                                   | 150 g                                                                                           | 600 W    | 4½ až 5½   |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |          |            |
| Brokolice                                | 300 g                                                                                           | 600 W    | 9 až 10    |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.  |          |            |
| Hrášek                                   | 300 g                                                                                           | 600 W    | 7½ až 8½   |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |          |            |
| Zelené fazolky                           | 300 g                                                                                           | 600 W    | 8 až 9     |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>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   |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>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     |
|                                          | <b>Pokyny</b><br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty 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.

### POZNÁMKA

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                                                                                                                                                   |          | 5 až 5½    |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Přípravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.                                              |          |            |
| Růžičková kapusta | 250 g                                                                                                                                                   | 850 W    | 5½ až 6½   |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.                                                           |          |            |
|                   |                                                                                                                                                         |          |            |
| Mrkev             | 250 g                                                                                                                                                   | 850 W    | 4 až 4½    |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.                                                                       |          |            |
|                   |                                                                                                                                                         |          |            |
| Květák            | 250 g                                                                                                                                                   | 850 W    | 5 až 5½    |
|                   | 500 g                                                                                                                                                   |          | 8 až 8½    |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Přípravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.                         |          |            |
| Cuketa            | 250 g                                                                                                                                                   | 850 W    | 3 až 3½    |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát. |          |            |
|                   |                                                                                                                                                         |          |            |

| Pokrm                                                                                                                                                                                           | Velikost porce                                                                                                                      | Napájení | Doba (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| Lilek                                                                                                                                                                                           | 250 g                                                                                                                               | 850 W    | 3½ až 4    |
|                                                                                                                                                                                                 | <b>Pokyny</b><br>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    |
|                                                                                                                                                                                                 | <b>Pokyny</b><br>Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.                                                         |          |            |
| Žampiony                                                                                                                                                                                        | 125 g                                                                                                                               | 850 W    | 1½ až 2    |
|                                                                                                                                                                                                 | 250 g                                                                                                                               |          | 3 až 3½    |
| <b>Pokyny</b><br>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    |
|                                                                                                                                                                                                 | <b>Pokyny</b><br>Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte 3 minuty odstát. |          |            |
| Paprika                                                                                                                                                                                         | 250 g                                                                                                                               | 850 W    | 4½ až 5    |
|                                                                                                                                                                                                 | <b>Pokyny</b><br>Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.                                                         |          |            |
| Brambory                                                                                                                                                                                        | 250 g                                                                                                                               | 850 W    | 4 až 5     |
|                                                                                                                                                                                                 | 500 g                                                                                                                               |          | 7½ až 8½   |
| <b>Pokyny</b><br>Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.                                                                      |                                                                                                                                     |          |            |
| Řepa                                                                                                                                                                                            | 250 g                                                                                                                               | 850 W    | 5 až 5½    |
|                                                                                                                                                                                                 | <b>Pokyny</b><br>Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.                                                               |          |            |

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

- Rýže:** Použijte velkou skleněnou varnou misku 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 misku. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

| Pokrm                                | Velikost porce                                                 | Napájení | Doba (min) |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------|------------|
| Bílá rýže (předvařená)               | 250 g                                                          | 850 W    | 14 až 16   |
|                                      | Pokyny<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát. |          |            |
| Hnědá rýže (předvařená)              | 250 g                                                          | 850 W    | 18 až 20   |
|                                      | Pokyny<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát. |          |            |
| Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)    | 250 g                                                          | 850 W    | 15 až 17   |
|                                      | Pokyny<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát. |          |            |
| Míchané obiloviny (rýže + obiloviny) | 250 g                                                          | 850 W    | 16 až 18   |
|                                      | Pokyny<br>Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát. |          |            |
| Těstoviny                            | 250 g                                                          | 850 W    | 10 až 11   |
|                                      | Pokyny<br>Přidejte 1 000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát. |          |            |

## Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

## Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

## Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 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 anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

## Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká. Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.



## Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnaní teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

## Ohřev dětské výživy

### Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

### Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, pretože láhev by mohla pri prehřátí 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 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)<br>250 ml (1 hrnek)                                                                                                                                                                                       | 850 W    | 1 až 1½<br>1½ až 2 |
|                                | <b>Pokyny</b><br>Nalijte do keramického šálku a ohřívajte 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            |
|                                | <b>Pokyny</b><br>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           |
|                                | <b>Pokyny</b><br>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           |
|                                | <b>Pokyny</b><br>Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.                         |          |                    |

## Pokyny pro přípravu pokrmů

| Pokrm                                                                                                                                                                                                                                          | Velikost porce | Napájení | Doba (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|------------|
| Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)                                                                                                                                                                                                          | 350 g          | 600 W    | 5 až 6     |
| <b>Pokyny</b><br>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   |
| <b>Pokyny</b><br>Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.                                                                      |                |          |            |

## Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm                                      | Velikost porce                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Napájení | Doba (min)    |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| Dětská výživa<br>(zelenina + maso)         | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600 W    | 30 s          |
|                                            | <b>Pokyny</b><br>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<br>+ mléko + ovoce) | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600 W    | 20 s          |
|                                            | <b>Pokyny</b><br>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 |
|                                            | <b>Pokyny</b><br>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. |          |               |

## 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, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

### POZNÁMKA

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) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Maso</b><br>Mleté hovězí<br>Vepřové steaky                                                                                                                      | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 W    | 6½ až 7½   |
|                                                                                                                                                                    | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                      |          | 10 až 12   |
|                                                                                                                                                                    | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 W    | 7½ až 8½   |
| <b>Pokyny</b><br>Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát. |                                                                                                                                                                                                                                                            |          |            |
| <b>Drůbež</b><br>Kuřecí porce<br>Celé kuře                                                                                                                         | 500 g (2 ks)                                                                                                                                                                                                                                               | 180 W    | 14½ až 15½ |
|                                                                                                                                                                    | 900 g                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 W    | 28 až 30   |
|                                                                                                                                                                    | <b>Pokyny</b><br>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. |          |            |

| Pokrm                                                                                                                 | Velikost porce                                                                                                                                                                                                                       | Napájení | Doba (min)         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|
| <b>Ryby</b><br>Rybí filety                                                                                            | 250 g (2 ks)<br>400 g (4 ks)                                                                                                                                                                                                         | 180 W    | 6 až 7<br>12 až 13 |
|                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuněte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát. |          |                    |
| <b>Ovoce</b><br>Bobulovité ovoce                                                                                      | 250 g                                                                                                                                                                                                                                | 180 W    | 6 až 7             |
|                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.                                                                                                                   |          |                    |
| <b>Pečivo</b><br>Dalamánky (každý asi 50 g)<br><br>Toasty nebo sendviče<br><br>Německý chléb (pšeničná + žitná mouka) | 2 ks<br>4 ks                                                                                                                                                                                                                         | 180 W    | ½ až 1<br>2 až 2½  |
|                                                                                                                       | 250 g                                                                                                                                                                                                                                | 180 W    | 4½ až 5            |
|                                                                                                                       | 500 g                                                                                                                                                                                                                                | 180 W    | 8 až 10            |
|                                                                                                                       | <b>Pokyny</b><br>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.                                   |          |                    |



## Pokyny pro přípravu pokrmů

### Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

#### Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

#### Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

#### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

### Mikrovlnný režim + Gril

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

#### Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

#### Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

#### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlnný režim + gril) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.



## Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

| Čerstvé potraviny                                                                                                                                                  | Velikost porce                                                                                                                                                                   | Krok 1 (min)             | Krok 2 (min)            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Dalamánky (každý asi 50 g)                                                                                                                                         | 2 ks                                                                                                                                                                             | 300 W + Gril<br>1 až 1½  | Pouze gril<br>1 až 2    |
|                                                                                                                                                                    | 4 ks                                                                                                                                                                             | 2 až 2½                  | 1 až 2                  |
| <b>Pokyny</b><br>Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát. |                                                                                                                                                                                  |                          |                         |
| Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)                                                                                                                         | 250 až 300 g (2 ks)                                                                                                                                                              | 450 W + Gril<br>8 až 9   | -                       |
|                                                                                                                                                                    | <b>Pokyny</b><br>Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.                                                                         |                          |                         |
| Zapékání (zelenina nebo brambory)                                                                                                                                  | 400 g                                                                                                                                                                            | 450 W + Gril<br>13 až 14 | -                       |
|                                                                                                                                                                    | <b>Pokyny</b><br>Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové misky. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.                              |                          |                         |
| Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)                                                                                                                          | 400 g                                                                                                                                                                            | 300 W + Gril<br>18 až 19 | Pouze gril<br>1 až 2    |
|                                                                                                                                                                    | <b>Pokyny</b><br>Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové misky z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |                          |                         |
| Kuřecí nugety                                                                                                                                                      | 250 g                                                                                                                                                                            | 450 W + Gril<br>5 až 5½  | 450 W + Gril<br>3 až 3½ |
|                                                                                                                                                                    | <b>Pokyny</b><br>Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.                                                                                   |                          |                         |

| Čerstvé potraviny | Velikost porce                                                          | Krok 1 (min)            | Krok 2 (min)           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Hranolky          | 250 g                                                                   | 450 W + Gril<br>9 až 11 | 450 W + Gril<br>4 až 5 |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu. |                         |                        |

## Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Přehřejte 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                                                                                                                                             | Krok 1 (min)                       | Krok 2 (min)          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Toastové plátky                                | 4 kusy (každý 25 g)                                                                                                                                        | Pouze gril<br>4½ až 5              | Pouze gril<br>4 až 5½ |
|                                                | <b>Pokyny</b><br>Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.                                                                                               |                                    |                       |
| Dalamánky (již upečené)                        | 2 až 4 kusy                                                                                                                                                | Pouze gril<br>2 až 3               | Pouze gril<br>2 až 3  |
|                                                | <b>Pokyny</b><br>Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.                                                                   |                                    |                       |
| Grilovaná rajčata                              | 200 g (2 ks)<br>400 g (4 ks)                                                                                                                               | 300 W + Gril<br>4½ až 5½<br>7 až 8 | Pouze gril<br>2 až 3  |
|                                                | <b>Pokyny</b><br>Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.   |                                    |                       |
| Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky) | 2 kusy (300 g)                                                                                                                                             | 450 W + Gril<br>3½ až 4            | -                     |
|                                                | <b>Pokyny</b><br>Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |                                    |                       |

## Pokyny pro přípravu pokrmů

| Čerstvé potraviny               | Velikost porce                                                                                                                                                                                       | Krok 1 (min)                       | Krok 2 (min)             |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Pečené brambory                 | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                       | 600 W + Gril<br>4½ až 5½<br>8 až 9 | -                        |
|                                 | <b>Pokyny</b><br>Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.                                                                                                 |                                    |                          |
| Kuřecí porce                    | 450 až 500 g (2 ks)                                                                                                                                                                                  | 300 W + Gril<br>10 až 12           | 300 W + Gril<br>12 až 13 |
|                                 | <b>Pokyny</b><br>Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.                |                                    |                          |
| Jehněčí/hovězí steaky (střední) | 400 g (4 ks)                                                                                                                                                                                         | Pouze gril<br>12 až 15             | Pouze gril<br>9 až 12    |
|                                 | <b>Pokyny</b><br>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 + Gril<br>7 až 8             | Pouze gril<br>6 až 7     |
|                                 | <b>Pokyny</b><br>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)<br>2 jablka (asi 400 g)                                                                                                                                                         | 300 W + Gril<br>4 až 4½<br>6 až 7  | -                        |
|                                 | <b>Pokyny</b><br>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. |                                    |                          |

| Čerstvé potraviny | Velikost porce                                                                                                                                                      | Krok 1 (min)             | Krok 2 (min)             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Pečené kuře       | 1200 g                                                                                                                                                              | 450 W + Gril<br>24 až 25 | 300 W + Gril<br>22 až 23 |
|                   | <b>Pokyny</b><br>Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát. |                          |                          |

## Nápady a tipy

### 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/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 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 zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

### Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

### Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během pražení po dobu 3½ až 4½ minuty při 600 W několikrát zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty v troubě. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

# Odstraňování problémů

## Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

| Problém                          | Příčina                                                         | Akce                                                                                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obecné</b>                    |                                                                 |                                                                                       |
| 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 <b>START/+30s</b> , čímž spustíte provoz. |

Odstraňování problémů

| Problém                                                       | Příčina                                                                                                 | Akce                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Za provozu se vypne napájení.                                 | Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.                                                                    | Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.                                                                                     |
|                                                               | Chladicí ventilátor nefunguje.                                                                          | Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.                                                                                         |
|                                                               | Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.                                       | Vložte pokrm do trouby.                                                                                                                         |
|                                                               | Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.                                                           | Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku. |
|                                                               | V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.                                          | Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.                                                                                |
| Za chodu trouby se ožívají zvuky bouchání a trouba nefunguje. | Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí. | Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.                                              |
| 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 položeny 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.                                                                                                        |



| Problém                                                     | Příčina                                                                                                                  | Akce                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně. | Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádoby.                        | Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem. |
| Nefunguje funkce rozmrazování.                              | Vaří se přílišné množství pokrmu.                                                                                        | Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci.                                                                                                                                                                                                         |
| Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.              | Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.                                                                          | Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko <b>STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)</b> .                                                                                   |
|                                                             | 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 <b>START/+30s</b> , 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.                                                                                                                                                                                                                              |

| Problém                                                                                                                                            | Příčina                                                                                                                              | Akce                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.                                                                                           | Dvířka nejsou řádně uzavřena.                                                                                                        | Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.                                                 |
| Z trouby probíjí elektrický proud.                                                                                                                 | Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.                                                                                         | Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.                                 |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kape voda.</li> <li>2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.</li> <li>3. V troubě zůstává voda.</li> </ol> | 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.                              |
|                                                                                                                                                    | Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.                                                                                        | Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku.             |
| 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.                                                             |
| <b>Otočný talíř</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                      |                                                                                         |
| 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.                            |

## Odstraňování problémů

| Problém                                     | Příčina                                                         | Akce                                                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný. | Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.                     | Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.                    |
| <b>Gril</b>                                 |                                                                 |                                                                             |
| Za provozu z trouby vychází kouř.           | Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř. | Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.     |
|                                             | Na topných tělesech je jídlo.                                   | Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.           |
|                                             | Pokrm je příliš blízko ke grilu.                                | Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.                            |
|                                             | Pokrm není správně připraven a/ nebo uspořádán.                 | Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.                     |
|                                             | Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.                   | Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku. |

## Upozornění pro umístění

Při umísťování mikrovlnné trouby je pro zajištění větrání potřeba zachovat požadovanou vzdálenost alespoň 50 mm mezi zadní stranou trouby a vnitřní stěnou skříně. Horní, dolní a boční strany mikrovlnné trouby by navíc měly být umístěny alespoň 3 mm od stěn skříně. Je důležité se ujistit, že je instalace tohoto produktu provedena v souladu s instrukcemi v této příručce a v souladu s instrukcemi výrobce trouby. (Viz instalační příručka.)

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Nedodržení této příručky může vést k zadržování páry uvnitř mikrovlnné trouby. Nebude pak možné kontrolovat pokrmy během vaření. Navíc to může způsobit špatné fungování mikrovlnné trouby.

## Informační kód

| Informační kód | Příčina                              | Akce                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-F2           | Dotykové tlačítko nefunguje správně. | Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG. |
| C-d0           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 📖 POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

## Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG22M8054A\* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

| Model               |                        | MG22M8054A*                        |
|---------------------|------------------------|------------------------------------|
| Zdroj napájení      |                        | 230 V - 50 Hz AC                   |
| Spotřeba energie    | Maximální výkon        | 2400 W                             |
|                     | Mikrovlnný režim       | 1300 W                             |
|                     | Gril (topné těleso)    | 1100 W                             |
| Výstupní výkon      |                        | 100 W / 850 W - 6 stupňů (IEC-705) |
| Provozní frekvence  |                        | 2450 MHz                           |
| Rozměry (Š x V x H) | Vnější                 | 595 x 380 x 320 mm                 |
|                     | Vnitřní prostor trouby | 330 x 224 x 292 mm                 |
| Objem               |                        | 22 litrů                           |
| Hmotnost            | Čistá                  | Přibližně 15,5 kg                  |
| Úroveň hluku        |                        | 42 dBA                             |

## Poznámka

---

## Poznámka

---

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

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

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

DE68-04445X-01



# Microwave Oven

---

## User manual

MG22M8054A\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

|                                                                            |           |                                 |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|-----------|
| <b>Safety instructions</b>                                                 | <b>3</b>  | <b>Cookware guide</b>           | <b>23</b> |
| General safety                                                             | 6         | Grilling                        | 21        |
| Microwave operation precautions                                            | 7         | Combining microwaves and grill  | 21        |
| Limited warranty                                                           | 7         | Using the grill+30s features    | 22        |
| Product group definition                                                   | 8         | Using the child lock features   | 22        |
| Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) | 8         | Switching the beeper off        | 22        |
| <b>Installation</b>                                                        | <b>9</b>  | <b>Cooking guide</b>            | <b>24</b> |
| Accessories                                                                | 9         | Microwaves                      | 24        |
| Turntable                                                                  | 9         | Cooking                         | 24        |
| <b>Maintenance</b>                                                         | <b>10</b> | Reheating                       | 26        |
| Cleaning                                                                   | 10        | Reheating liquids               | 27        |
| Replacement (repair)                                                       | 10        | Reheating baby food             | 27        |
| Care against an extended period of disuse                                  | 10        | Remark:                         | 27        |
| <b>Oven features</b>                                                       | <b>11</b> | Manual defrosting               | 29        |
| Oven                                                                       | 11        | Grill                           | 30        |
| Control panel                                                              | 11        | Microwave + Grill               | 30        |
| <b>Oven use</b>                                                            | <b>12</b> | Tips and tricks                 | 33        |
| How a microwave oven works                                                 | 12        | <b>Troubleshooting</b>          | <b>34</b> |
| Checking that your oven is operating correctly                             | 12        | Troubleshooting                 | 34        |
| Cooking/Reheating                                                          | 13        | Cautions for installation       | 36        |
| Setting the time                                                           | 13        | Information code                | 36        |
| Power levels and time variations                                           | 14        | <b>Technical specifications</b> | <b>37</b> |
| Quick start                                                                | 14        |                                 |           |
| Adjusting the cooking time                                                 | 14        |                                 |           |
| Stopping the cooking                                                       | 15        |                                 |           |
| Setting the energy save mode                                               | 15        |                                 |           |
| Using the quick defrost features                                           | 15        |                                 |           |
| Using the auto cook features                                               | 17        |                                 |           |
| Using the keep warm features                                               | 19        |                                 |           |
| Using the deodorization features                                           | 20        |                                 |           |



## Safety instructions

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

### MICROWAVE FUNCTION ONLY

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

## Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

## OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

# Safety instructions

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.  
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.  
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs.

Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)  
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

## Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://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.

## Safety instructions

### 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.

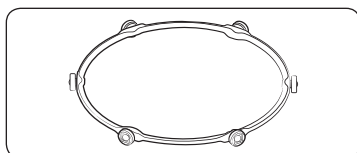
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

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](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

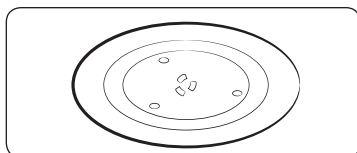
# Installation

## Accessories

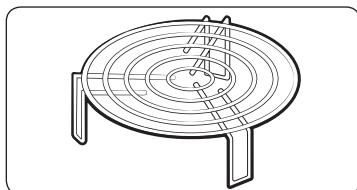
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- 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 on to the coupler.  
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

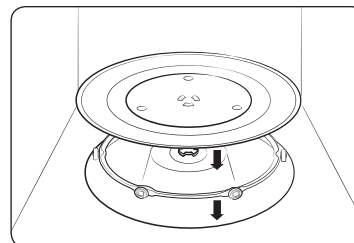


- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.  
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

### ⚠ CAUTION

**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

## Cleaning

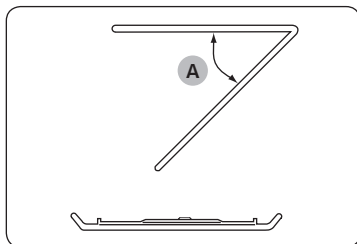
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (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.

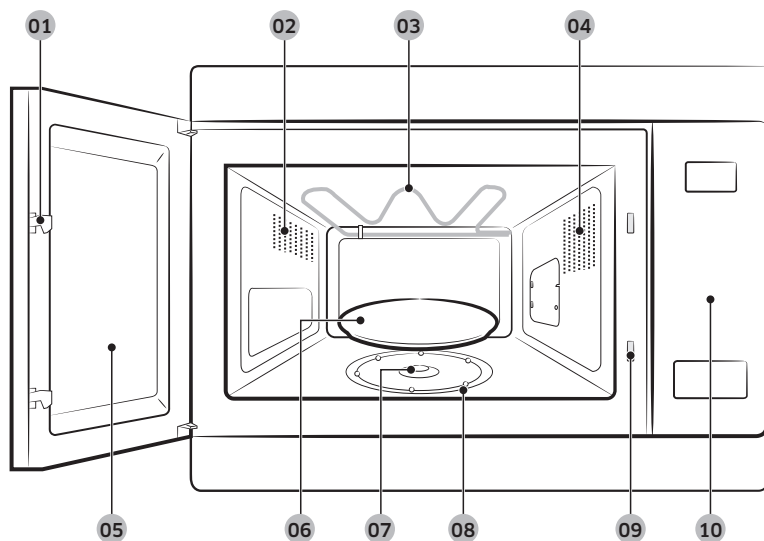
## Care against an extended period of disuse

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.



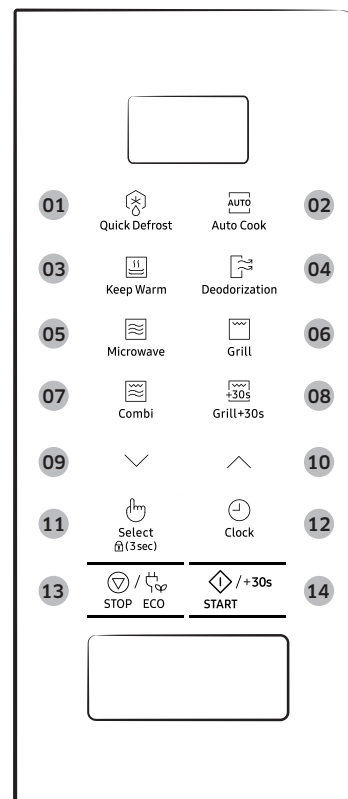
# Oven features

## Oven



- |                  |                      |                           |
|------------------|----------------------|---------------------------|
| 01 Door latches  | 02 Ventilation holes | 03 Heating element        |
| 04 Light         | 05 Door              | 06 Turntable              |
| 07 Coupler       | 08 Roller ring       | 09 Safety interlock holes |
| 10 Control panel |                      |                           |

## Control panel



- 01 Quick Defrost
- 02 Auto Cook
- 03 Keep Warm
- 04 Deodorization
- 05 Microwave
- 06 Grill
- 07 Combi
- 08 Grill+30s
- 09 Down
- 10 Up
- 11 Select/Child Lock
- 12 Clock
- 13 STOP/ECO
- 14 START/+30s

## Oven use

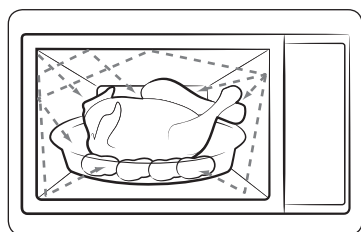
### How a microwave oven works

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.

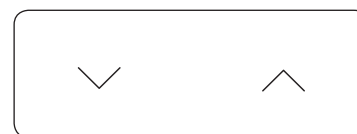
### Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 34.

#### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 850 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Up** or **Down** button the appropriate number of times.

The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

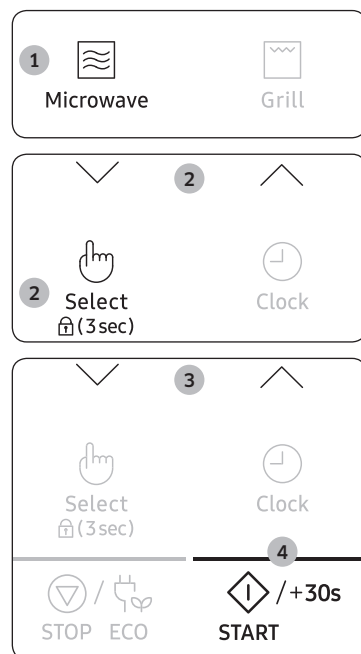
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

### ⚠ CAUTION

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.  
The 850 W (Maximum cooking power) indications are displayed:  
 (Microwave mode)
2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.  
The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.  
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Setting the time

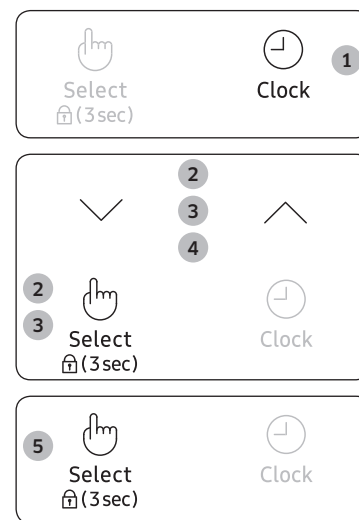
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### 📖 NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Clock** button.
2. Set the 24-hour or 12-hour notation by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour. And then press the **Select/Child Lock** button.
4. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.
5. When the right time is displayed, press the **Select/Child Lock** button to start the clock.  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



## Oven use

### Power levels and time variations

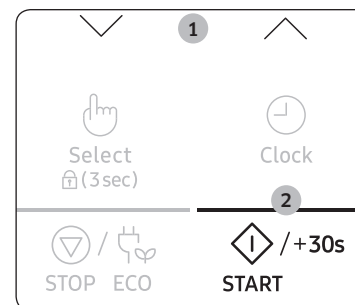
The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|-------------|------------|--------|
| HIGH        | 100 %      | 850 W  |
| MEDIUM HIGH | 71 %       | 600 W  |
| MEDIUM      | 53 %       | 450 W  |
| MEDIUM LOW  | 35 %       | 300 W  |
| DEFROST     | 21 %       | 180 W  |
| LOW         | 12 %       | 100 W  |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

| If you select a... | Then the cooking time must be... |
|--------------------|----------------------------------|
| Higher power level | Decreased                        |
| Lower power level  | Increased                        |

### Quick start



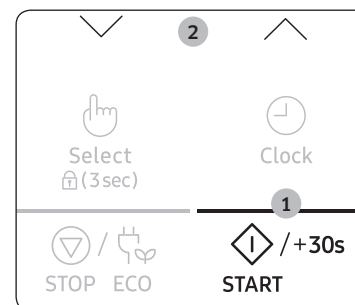
1. Place the food in the oven. And then select the cooking time by **Up** and **Down** button.  
The cooking time is displayed.
2. Press the **START/+30s** button.  
**Microwave** mode (850 W) starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

In Microwave, Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



#### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- **Example:** To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

#### Method 2

Just pressing the **Up** or **Down** button to adjust cooking time.



## Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

| To stop the cooking... | Then...                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporarily            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.</li> </ul> |
| Completely             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.</li> </ul>              |

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

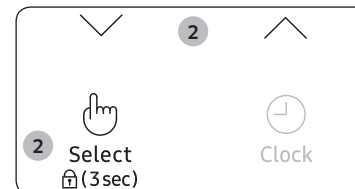
### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

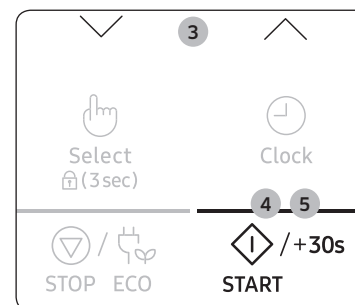
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.



3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread on a flat glass dish or ceramic plate.

| Code | Food      | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Meat      | 200-1500 g   | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. And then, press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.                 |
| 2    | Poultry   | 200-1500 g   | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. And then, press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes. |
| 3    | Fish      | 200-1500 g   | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. And then press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.       |
| 4    | Vegetable | 200-1500 g   | Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. And then, press <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes. |

| Code | Food  | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5    | Bread | 200-1500 g   | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. And then, press <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes. |

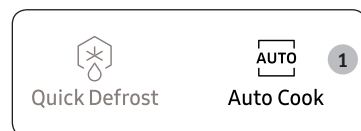
## Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 29 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the type of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.

- 1) Plate meal
- 2) Vegetable & Grain
- 3) Poultry & Fish
- 4) Soften/Melt



3. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)



4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## 1. Plate meal

| Code | Food                    | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                          |
|------|-------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1  | Chilled Ready Meal      | 300-350 g    | 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 dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes. |
| 1-2  | Chilled Ready Meal      | 400-450 g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1-3  | Chilled Vegetarian Meal | 300-350 g    | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.                          |
| 1-4  | Chilled Vegetarian Meal | 400-450 g    |                                                                                                                                                                                                                                       |

## 2. Vegetable & Grain

| Code | Food            | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                        |
|------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1  | Green Beans     | 250 g        | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-2  | Spinach         | 150 g        | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.                                            |
| 2-3  | Corn on the Cob | 250 g        | Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.                                                                            |

Oven use

## Oven use

| Code | Food               | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                |
|------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-4  | Brown Rice         | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.                               |
| 2-5  | Wholemeal Macaroni | 250 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.      |
| 2-6  | Quinoa             | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.                                |
| 2-7  | Bulgur             | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.                                |
| 2-8  | Vegetable Gratin   | 500 g        | Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| 2-9  | Grilled Tomatoes   | 400 g        | Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.                                                              |

### 3. Poultry & Fish

| Code | Food                 | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                     |
|------|----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1  | Chicken Breasts      | 300 g        | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                               |
| 3-2  | Turkey Breasts       | 300 g        | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                               |
| 3-3  | Fresh Fish Fillets   | 300 g        | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                       |
| 3-4  | Fresh Salmon Fillets | 300 g        | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                       |
| 3-5  | Fresh Prawns         | 250 g        | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                             |
| 3-6  | Fresh Trout          | 200 g        | Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.         |
| 3-7  | Roast Fish           | 200 g        | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes. |



| Code | Food                  | Serving size | Instructions                                                                                        |
|------|-----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-8  | Grilled Salmon Steaks | 300 g        | Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes. |

#### 4. Soften/Melt

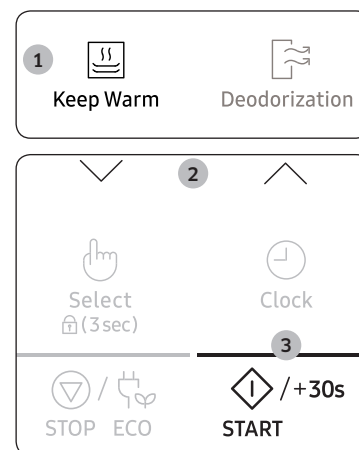
| Code | Food                   | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1  | Melting Butter         | 50 g         | Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                           |
| 4-2  | Melting Butter         | 100 g        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4-3  | Melting Dark Chocolate | 50 g         | Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                         |
| 4-4  | Melting Dark Chocolate | 100 g        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4-5  | Melting Sugar          | 25 g         | Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper. |
| 4-6  | Melting Sugar          | 50 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4-7  | Soften Butter          | 50 g         | Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                             |
| 4-8  | Soften Butter          | 100 g        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by pressing the **Up** or **Down** button.

### NOTE

- The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.
- The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.

2. Select the Hot & Mild by pressing the **Up** or **Down** button.

3. Press the **START/+30s** button. The 60 minutes is displayed.

- To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.

Oven use



## Oven use

### Recommend Keep warm menu

| Code | Mode | Menu                                                                                       |
|------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Hot  | Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes |
| 2    | Mild | Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)                                       |

#### CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.



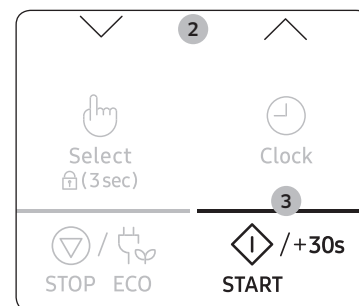
### Using the deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



1. Press the **Deodorization** button.



2. Pressing the **Up** or **Down** button, if you want to set the deodorization time.
3. Press the **START/+30s** button. When it has finished, the oven beeps 4 times.

#### NOTE

- The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.



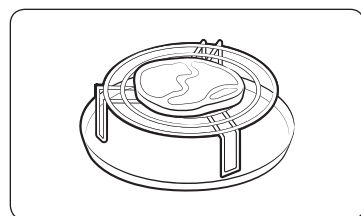
## Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

### ⚠ WARNING

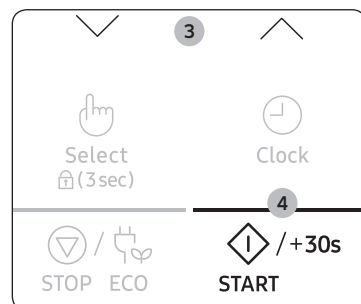
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Grill** button.  
The following indications are displayed:  
 (Grill mode)
  - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button.
  - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button. Grilling starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

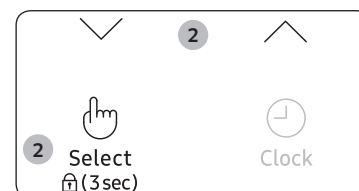
### ⚠ WARNING

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

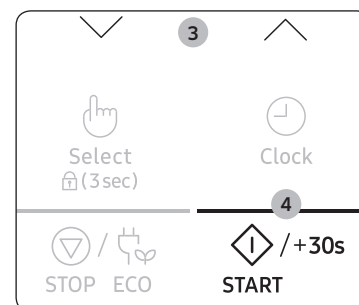
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.  
The following indications are displayed:  
 (Microwave & Grill combi mode)  
 600 W (Output power)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Child Lock** button.
  - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
  - The maximum cooking time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button. Combination cooking starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

### Using the grill+30s features

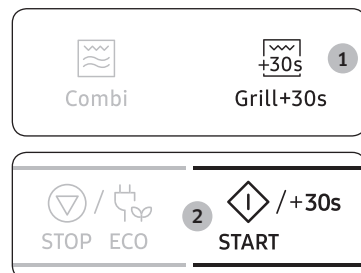
The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of Grill mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

To increase the Grill mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. For example, To add three minutes of Grill mode, press the **Grill+30s** button six times.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

#### ⚠ WARNING

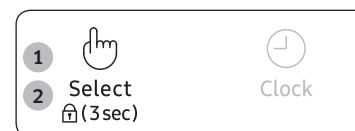
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



- Place the food in the oven. And then press the **Grill+30s** button.
- Press the **START/+30s** button.
  - The oven beeps 4 times.
  - The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - The current time is displayed again.

### Using the child lock features

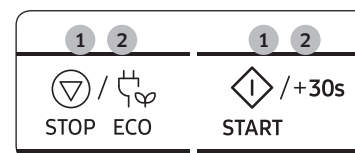
Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- Press the **Child Lock** button for 3 seconds.
  - The oven is locked (no functions can be selected).
  - The display shows "L".
- To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 seconds. The oven can be used normally.

### Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** button at the same time. The oven does not beep to indicate the end of a function.
- To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** again at the same time. The oven operates 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<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Broccoli                                    | 300 g                                                                 | 600 W | 9-10        |
|                                             | Instructions<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Peas                                        | 300 g                                                                 | 600 W | 7½-8½       |
|                                             | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Green Beans                                 | 300 g                                                                 | 600 W | 8-9         |
|                                             | Instructions<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Mixed Vegetables<br>(Carrots/Peas/<br>Corn) | 300 g                                                                 | 600 W | 7½-8½       |
|                                             | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |
| Mixed Vegetables<br>(Chinese Style)         | 300 g                                                                 | 600 W | 8-9         |
|                                             | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. |       |             |



## Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

### NOTE

Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

| Food             | Serving size                                                                                                                                  | Power | Time (min.) |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Broccoli         | 250 g                                                                                                                                         | 850 W | 4-4½        |
|                  | 500 g                                                                                                                                         |       | 5-5½        |
|                  | <b>Instructions</b><br>Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.                                      |       |             |
| Brussels Sprouts | 250 g                                                                                                                                         | 850 W | 5½-6½       |
|                  | <b>Instructions</b><br>Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.                                                                    |       |             |
| Carrots          | 250 g                                                                                                                                         | 850 W | 4-4½        |
|                  | <b>Instructions</b><br>Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.                                                               |       |             |
| Cauliflower      | 250 g                                                                                                                                         | 850 W | 5-5½        |
|                  | 500 g                                                                                                                                         |       | 8-8½        |
|                  | <b>Instructions</b><br>Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.             |       |             |
| Courgettes       | 250 g                                                                                                                                         | 850 W | 3-3½        |
|                  | <b>Instructions</b><br>Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes. |       |             |

| Food           | Serving size                                                                                                                                                                            | Power | Time (min.)  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Eggplants      | 250 g                                                                                                                                                                                   | 850 W | 3½-4         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.                                                                       |       |              |
| Leeks          | 250 g                                                                                                                                                                                   | 850 W | 4½-5         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.                                                                                                                |       |              |
| Mushrooms      | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 1½-2<br>3-3½ |
|                | <b>Instructions</b><br>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         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.                                                                            |       |              |
| Pepper         | 250 g                                                                                                                                                                                   | 850 W | 4½-5         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.                                                                                                               |       |              |
| Potatoes       | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                          | 850 W | 4-5<br>7½-8½ |
|                | <b>Instructions</b><br>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         |
|                | <b>Instructions</b><br>Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.                                                                                                        |       |              |

# Cooking guide

## Cooking guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.  
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food                          | Serving size                                                       | Power | Time (min.) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| White Rice (Parboiled)        | 250 g                                                              | 850 W | 14-16       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Brown Rice (Parboiled)        | 250 g                                                              | 850 W | 18-20       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 250 g                                                              | 850 W | 15-17       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Mixed Corn (Rice + Grain)     | 250 g                                                              | 850 W | 16-18       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. |       |             |
| Pasta                         | 250 g                                                              | 850 W | 10-11       |
|                               | <b>Instructions</b><br>Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes. |       |             |

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

## Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

## Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 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.

## Reheating baby food

### Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food                           | Serving size                                                                                                                                                                          | Power | Time (min.)  |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Drinks (Coffee, Tea and Water) | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug)                                                                                                                                                      | 850 W | 1-1½<br>1½-2 |
|                                | <b>Instructions</b><br>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         |
|                                | <b>Instructions</b><br>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        |
|                                | <b>Instructions</b><br>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        |
|                                | <b>Instructions</b><br>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.                  |       |              |

## Cooking guide

| Food                              | Serving size                                                                                                                                                                                                       | Power | Time (min.) |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5-6         |
|                                   | <b>Instructions</b><br>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       |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.                                                                             |       |             |

### Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food                                 | Serving size                                                                                                                                                                                                                                                                | Power | Time (min.)                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|
| Baby Food (Vegetables + Meat)        | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 W | 30 sec.                         |
|                                      | <b>Instructions</b><br>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.                         |
|                                      | <b>Instructions</b><br>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<br>200 ml                                                                                                                                                                                                                                                            | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. |
|                                      | <b>Instructions</b><br>Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. |       |                                 |

## Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up. Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

### NOTE

Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

| Food        | Serving size                                                                                                                                                              | Power | Time (min.) |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| <b>Meat</b> |                                                                                                                                                                           |       |             |
| Minced Beef | 250 g                                                                                                                                                                     | 180 W | 6½-7½       |
|             | 500 g                                                                                                                                                                     |       | 10-12       |
| Pork Steaks | 250 g                                                                                                                                                                     | 180 W | 7½-8½       |
|             | <b>Instructions</b><br>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. |       |             |

| Food                             | Serving size                                                                                                                                                                                                                                                             | Power | Time (min.)  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Poultry</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |              |
| Chicken Pieces                   | 500 g (2 pcs)                                                                                                                                                                                                                                                            | 180 W | 14½-15½      |
| Whole Chicken                    | 900 g                                                                                                                                                                                                                                                                    | 180 W | 28-30        |
|                                  | <b>Instructions</b><br>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. |       |              |
| <b>Fish</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |              |
| Fish Fillets                     | 250 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs)                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | 6-7<br>12-13 |
|                                  | <b>Instructions</b><br>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.                                |       |              |
| <b>Fruits</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |              |
| Berries                          | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                    | 180 W | 6-7          |
|                                  | <b>Instructions</b><br>Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.                                                                                                                                                    |       |              |
| <b>Bread</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |              |
| Bread Rolls (each about 50 g)    | 2 pcs<br>4 pcs                                                                                                                                                                                                                                                           | 180 W | ½-1<br>2-2½  |
| Toast/Sandwich                   | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                    | 180 W | 4½-5         |
| German Bread (Wheat + Rye Flour) | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                    | 180 W | 8-10         |
|                                  | <b>Instructions</b><br>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.                                                                                     |       |              |



# Cooking guide

## Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

### Cookware for cooking with microwaves + grill:

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



## Grill guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh food                                                                                                                                      | Serving size                                                                                                                                                           | 1 step (min.)          | 2 step (min.)         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Bread Rolls<br>(Each ca. 50 g)                                                                                                                  | 2 pcs                                                                                                                                                                  | 300 W + Grill<br>1-1½  | Grill only<br>1-2     |
|                                                                                                                                                 | 4 pcs                                                                                                                                                                  | 2-2½                   | 1-2                   |
| <b>Instructions</b><br>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<br>+ Topping<br>(Tomatoes,<br>Cheese, Ham,<br>Mushrooms)                                                                              | 250-300 g (2 pcs)                                                                                                                                                      | 450 W + Grill<br>8-9   | -                     |
|                                                                                                                                                 | <b>Instructions</b><br>Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                                                         |                        |                       |
| Gratin<br>(Vegetables or<br>Potatoes)                                                                                                           | 400 g                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill<br>13-14 | -                     |
|                                                                                                                                                 | <b>Instructions</b><br>Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.                        |                        |                       |
| Pasta<br>(Cannelloni,<br>Macaroni,<br>Lasagne)                                                                                                  | 400 g                                                                                                                                                                  | 300 W + Grill<br>18-19 | Grill only<br>1-2     |
|                                                                                                                                                 | <b>Instructions</b><br>Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes. |                        |                       |
| Chicken<br>Nuggets                                                                                                                              | 250 g                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill<br>5-5½  | 450 W + Grill<br>3-3½ |
|                                                                                                                                                 | <b>Instructions</b><br>Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.                                                                                    |                        |                       |

| Fresh food | Serving size                                                              | 1 step (min.)         | 2 step (min.)        |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Oven Chips | 250 g                                                                     | 450 W + Grill<br>9-11 | 450 W + Grill<br>4-5 |
|            | <b>Instructions</b><br>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                                                                                                                                                    | 1 step (min.)                 | 2 step (min.)      |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Toast Slices                                          | 4 pcs (each 25 g)                                                                                                                                               | Grill only<br>4½-5            | Grill only<br>4-5½ |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Put the toast slices side by side on the rack.                                                                                           |                               |                    |
| Bread Rolls<br>(Already Baked)                        | 2-4 pieces                                                                                                                                                      | Grill only<br>2-3             | Grill only<br>2-3  |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.                                                     |                               |                    |
| Grilled<br>Tomatoes                                   | 200 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs)                                                                                                                                  | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Grill only<br>2-3  |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>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<br>(Ham,<br>Pineapple,<br>Cheese Slices) | 2 pcs (300 g)                                                                                                                                                   | 450 W + Grill<br>3½-4         | -                  |
|                                                       | <b>Instructions</b><br>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. |                               |                    |

## Cooking guide

| Fresh food                             | Serving size                                                                                                                                                                                      | 1 step (min.)                 | 2 step (min.)          |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Baked Potatoes                         | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                    | 600 W + Grill<br>4½-5½<br>8-9 | -                      |
|                                        | <b>Instructions</b><br>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<br>10-12        | 300 W + Grill<br>12-13 |
|                                        | <b>Instructions</b><br>Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. |                               |                        |
| Lamb Chops/<br>Beef Steaks<br>(Medium) | 400 g (4 pcs)                                                                                                                                                                                     | Grill only<br>12-15           | Grill only<br>9-12     |
|                                        | <b>Instructions</b><br>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<br>7-8          | Grill only<br>6-7      |
|                                        | <b>Instructions</b><br>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)<br>2 apples (ca. 400 g)                                                                                                                                                       | 300 W + Grill<br>4-4½<br>6-7  | -                      |
|                                        | <b>Instructions</b><br>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.        |                               |                        |

| Fresh food    | Serving size                                                                                                                                                           | 1 step (min.)          | 2 step (min.)          |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Roast Chicken | 1200 g                                                                                                                                                                 | 450 W + Grill<br>24-25 | 300 W + Grill<br>22-23 |
|               | <b>Instructions</b><br>Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling. |                        |                        |

---

## Tips and tricks

---

### Melting 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 twistoff 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                                                                                    |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>General</b>                          |                                                                |                                                                                           |
| 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 <b>START/+30s</b> button again to start operation. |

| Problem                                                               | Cause                                                                          | Action                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The power turns off during operation.                                 | The oven has been cooking for an extended period of time.                      | After cooking for an extended period of time, let the oven cool.                                                                               |
|                                                                       | The cooling fan is not working.                                                | Listen for the sound of the cooling fan.                                                                                                       |
|                                                                       | Trying to operate the oven without food inside.                                | Put food in the oven.                                                                                                                          |
|                                                                       | There is not sufficient ventilation space for the oven.                        | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
|                                                                       | Several power plugs are being used in the same socket.                         | Designate only one socket to be used for the oven.                                                                                             |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.                                                |
| The oven exterior is too hot during operation.                        | There is not sufficient ventilation space for the oven.                        | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
|                                                                       | Objects are on top of the oven.                                                | Remove all objects on the top of the oven.                                                                                                     |
| The door cannot be opened properly.                                   | Food residue is stuck between the door and oven interior.                      | Clean the oven and then open the door.                                                                                                         |





| Problem                                                       | Cause                                                                                                             | Action                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heating including the Warm function does not work properly.   | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.                         | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work.                              | Too much food is being cooked.                                                                                    | Reduce the amount of food and start the function again.                                                                                                                                                                            |
| The interior light is dim or does not turn on.                | The door has been left open for a long time.                                                                      | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the <b>STOP/ECO</b> 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 <b>START/+30s</b> 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.                                                                                                                                                                                                    |

| Problem                                                                                                       | Cause                                                                                                                                    | Action                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                |
| <b>1.</b> Water drips.<br><b>2.</b> Steam emits through a door crack.<br><b>3.</b> 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.                                     |
|                                                                                                               | There is not sufficient ventilation space for the oven.                                                                                  | Keep the ventilation space specified in the product installation guide.                    |
| 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.                                                           |
| <b>Turntable</b>                                                                                              |                                                                                                                                          |                                                                                            |
| 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.                    |

## Troubleshooting

| Problem                                            | Cause                                                                                           | Action                                                                        |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                      |
| <b>Grill</b>                                       |                                                                                                 |                                                                               |
| 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.                             |
|                                                    | There is not sufficient ventilation space for the oven.                                         | Keep the ventilation space specified in the product installation guide.       |

## Cautions for installation

While installing microwave oven, the ventilation opening of 50 mm at minimum should be required between the rear wall and the floor of the installation cabinet. In addition, 4 sides of microwave should be located at least 3 mm from a cabinet. It is important to ensure that the installation of this product is in accordance with the instructions in this manual and with the installation instructions for the oven manufacturer. (Refer the installation manual)

### ⚠ CAUTION

If this manual is not observed, it can cause vapor inside the microwave oven, which prevents foods from being checked while cooking. Furthermore, it can trigger malfunction of the microwave oven.

## Information code

| Information code | Cause                         | Action                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-F2             | The touch key is malfunction. | Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre. |
| C-d0             |                               |                                                                                                                                                                                                                                 |

### 📖 NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG22M8054A\* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

| Model                  |                         | MG22M8054A*                        |
|------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Power source           |                         | 230 V - 50 Hz AC                   |
| Power consumption      | Maximum power           | 2400 W                             |
|                        | Microwave               | 1300 W                             |
|                        | Grill (heating element) | 1100 W                             |
| Output power           |                         | 100 W / 850 W - 6 levels (IEC-705) |
| Operating frequency    |                         | 2450 MHz                           |
| Dimensions (W x H x D) | Outside                 | 595 x 380 x 320 mm                 |
|                        | Oven cavity             | 330 x 224 x 292 mm                 |
| Volume                 |                         | 22 liter                           |
| Weight                 | Net                     | 15.5 kg approx.                    |
| Noise Level            |                         | 42 dBA                             |

# Memo

---

# Memo

---

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DE68-04445X-01

